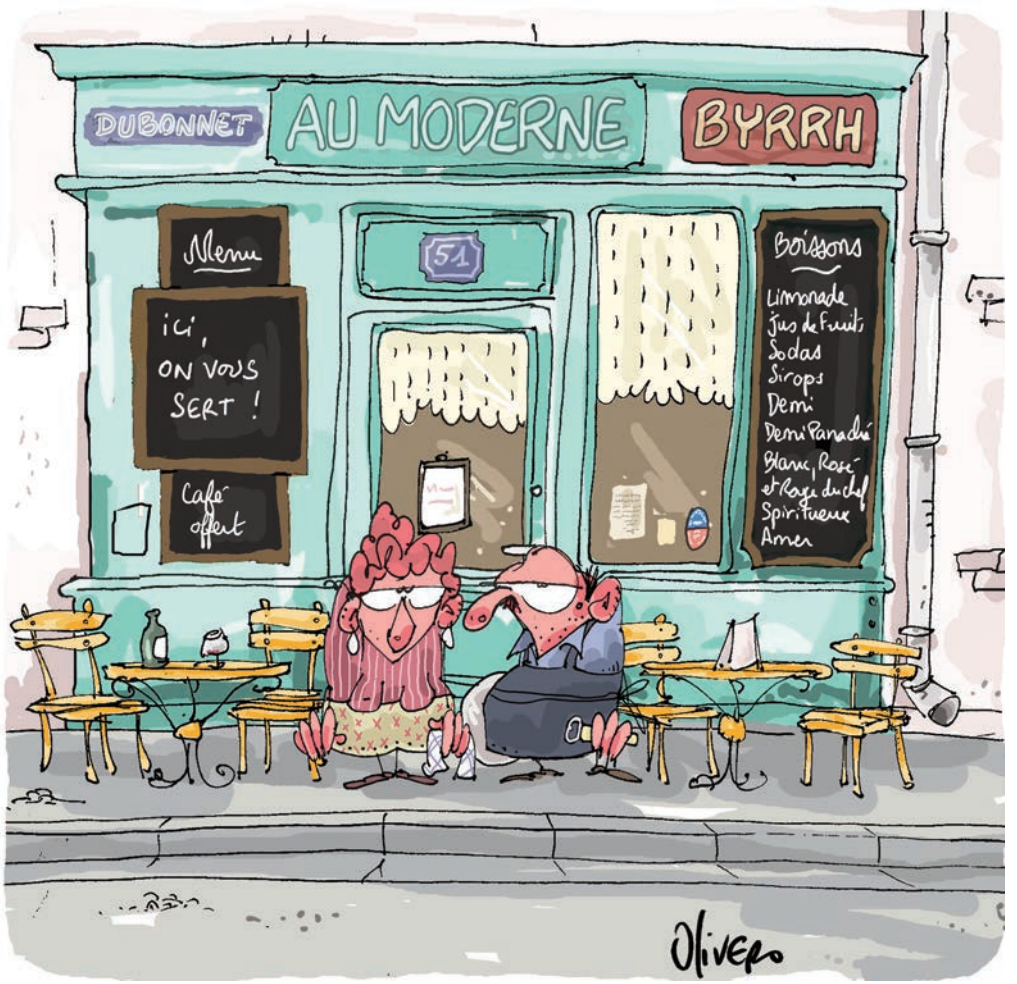
26ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter



N°99 SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2016 Prix 5€ ISSN 1244-9156

"Ma façon de plaisanter est de dire la vérité.
C'est la meilleure plaisanterie du monde". GB SHAW

À 1H DE MARSEILLE ET 30 MIN D'AIX-EN-PROVENCE

BALADES EN CALÈCHE
DÉGUSTATIONS

VISITES DES CHAIS
DÉCOUVERTE DE LA BIODYNAMIE
TERRASSE PANORAMIQUE
BISTRONOMIE

CHÂTEAU
FONTAINEBLEAU

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR,
ROUTE DE MONTFORT, LE VAL
www.chateau-fontainebleau.fr

Tarifs et réservations : 04 94 59 59 09
info@chateaufontainebleau.fr

PICTOGRAMMES

0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 5
PROCHAIN BAO
DECEMBRE 2016

Le Bouche à Oreille

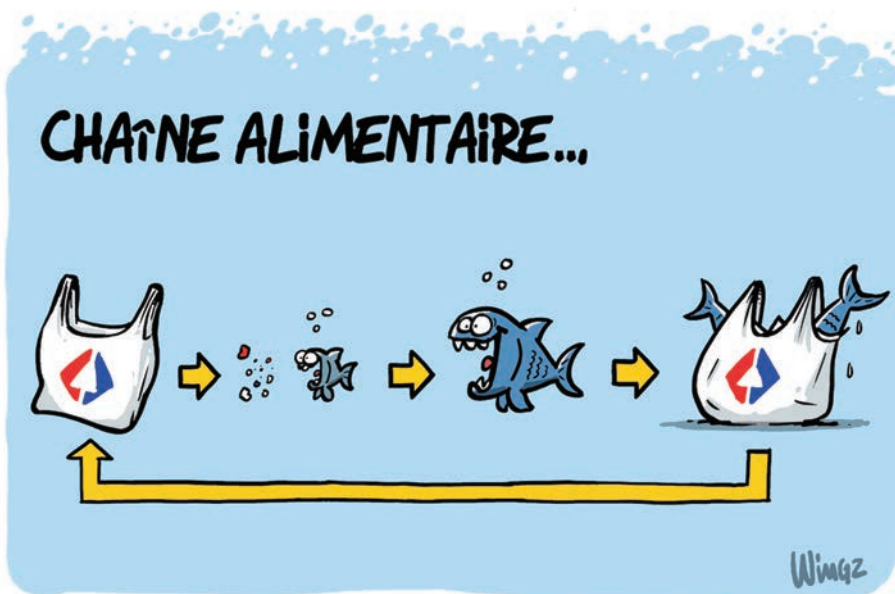
PLATON EDITIONS
Immeuble Monburo 837 bis allée de Paris
83500 La Seyne sur mer
Tél.06.12.73.29.90 et 04.94.10.73.05
redaction@le-bouche-a-oreille.com
www.le-bouche-a-oreille.com
RCS Toulon B490.295.615

FONDATEUR Paul Bianco †

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION
ROTIMPRES
Dépôt légal à parution



LE GRAND EXAMINATEUR

C'est presque mieux ainsi. 26 ans d'existence et *"Le Bouche à Oreille"* n'est toujours pas entré dans les mœurs. Avec le temps, l'institutionnalisation d'un guide déglingue souvent ses velléités à mettre les pieds dans le plat. Quand même, on est dans les mœurs du lecteur-consommateur fouineur d'informations, et même beaucoup. Paradoxe amusant: plus les Tripadvisor, la Fourchette et autres *"sites de contributions de restaurants"* grimpent en audience, plus *"le Bouche à Oreille"* est nécessaire au lecteur comme poil à gratter et empêcheur de manger n'importe quoi en rond, histoire de vérifier les sornettes qu'on veut lui faire avaler. Nous voilà donc dans la queue de la comète des mastodontes informatiques, bien malgré nous. C'est comme une aspiration naturelle.

Avec amusement, on voit désormais se pointer les failles de la puissance des colosses aux pieds d'argile, telle l'obsession maladive de leurs actionnaires: la rentabilité à outrance. L'appât du gain infini fait que dans son classement de tables auparavant déjà très douteux, Tripadvisor favorise désormais les restaurateurs qui pactisent avec le bouffeur de marge inflationniste *"La Fourchette"** … propriété de Tripadvisor! Tandis que dans un autre style, l'heure est au *"champ du cygne"* pour le site Groupon et ses fausses promos… pour pigeons. Nombre de restaurateurs crédules y auront laissé beaucoup de plumes.

Quand je dis que *"le Bouche à Oreille"* n'est pas entré dans les mœurs, je cause surtout des mœurs d'une catégorie de restaurateurs et de leurs poisson-pilotes, les journalistes approximatifs aux ordres et amitiés calculées, réunis par instinct grégaire et intérêts réciproques au sein de clubs ou associations aussi inutiles que couteux pour la collectivité. Ceux qui généralement balayent notre guide roturier avec dédain d'un revers de main et qui devisent le même jour sur *"la liberté d'expression"* avec de grands airs humanistes. Passque quand même, *"Le Bouche à Oreille"*, il exagère à dire ce qu'il pense.

Et puis les autres restaurateurs amoureux du métier, qui veulent simplement gagner leur croute pour vivre. Les laborieux et les sans-grades. Souvent un peu trop lucides, sûrement un peu rêveurs, probablement les plus nombreux aussi. Qui savent parfois que *"Le Bouche à Oreille"* est apporteur efficace de clientèle. Mais soyons clairs: contrairement à une légende têtue colportée par *"les guides"* eux-mêmes obsédés du pouvoir, ce ne sont pas *"les guides"* qui font vivre un restaurant, mais les lecteurs qui les lisent. Le lecteur, c'est le grand examinateur.

Olivier Gros

* http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/une-balle-dans-le-pied/

OFFREZ OU OFFREZ-VOUS

L'ALBOUME DES MEILLEURS DESSINS DE OLIVERO

"Trop de dessins"
Bernard Pivot

"Pas assez de dessins"
Jean-Marc Morandini

"Je l'ai connu avant tout le monde"
Jacques Attali

"Ma, c'est bon!"
Rocco Siffredi

"J'ai faim"
Averell Dalton

"Il possède ce talent unique qui est le mien"
BHL

☐ **A ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"**
20€ (4 numéros)

☐ **B ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"**
+ ALBUM (64 pages) OLIVERO 25€ (album seul 12€)

Nom…….. Prénom……

Adresse……

Code Postal…… Ville……

Email…… @……

LES ABONNES EN COURS BENEFICIENT DE L'ALBUM OLIVERO POUR 5€

REGLEMENT PAR CHEQUE A L'ORDRE DE PLATON EDITIONS
MONBURO 837 BIS ALLEE DE PARIS 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com

BAO 99

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LE TEMPS D'UNE CREPE

NT Ψ

Printemps: Gréoux se réveille, je veux dire que le village sort de sa léthargie hivernale… grâce à la manne des curistes! Seuls quelques rares restaurants restent ouverts à l'année, les autres attendent la marée touristique! J'vais pas vous mentir: j'entre ici car la galette, tu la sens, et puis t'es fait comme un rat. Et comme une belle surprise éventuelle est toujours possible. La façade donne confiance (c'est étudié pour) et dedans, c'est mignon tout plein dans l'idée de campagnard boisé et blanchi, rassurant. Sauf qu'à lire les ardoises, la pratique de la polyvalence alimentaire est à l'ordre du jour puisqu'un poil éloignée du registre exclusif et sans concession de la "crêperie" traditionnelle: hamburgers et pizzas, chèvre chaud et tomate-mozza, cœur d'aloyau et camembert chaud. Je suis resté droit dans mes bottes avec la "complète" à 7,9€. Galette de sarrasin coupée au froment comme souvent, donc trop molle. Cela dit, elle est sobre, sans feuille de salade ni bouts de tomate dans l'assiette pour décorer. Certes un peu courte en camelote (peu de jambon) mais acceptable: 12/20. Ceux qui me connaissent savent que je fais rarement l'impasse sur la "complète" et la … "beurre-sucre"! Le beurre est demi-sel (mieux que rien) mais la crêpe est (encore) radine en tout. Ça fait crêpe de comptable. Une frustration stupide du client car je rappelle que lorsqu'il est satisfait, et comme l'observent les observateurs sérieux, ce client: il revient. Enfin bon. 3€ et 13/20 car il ne manque pas grand-chose pour mon bonheur sinon de la générosité ailleurs que dans un service joyeux. Notez que le demi de cidre est très gazeux! Bravo! Car souvent le taulier refile des fonds de bouteille sans bulles et du coup, le cidre est comme un pétard mouillé. Sinon semble coexister en joie direction et personnel. Il se pourrait bien que l'adresse vienne d'être reprise récemment, mais rien n'est moins sûr. Mais ça ne nous regarde pas. On fait un guide de restaurants, on n'est pas chroniqueur dans Clooser ou Voici.

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi 11€. Carte. Suggestions. Terrasse rue piétonne et arrière.

64 rue Grande
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.73.75.97

Téléchargez
les applications BAO sur
www.le-bouche-a-oreille.com

MANOSQUE

LE BOUCHON CATALAN

ΨΨΨ1/2

Ce qui se fait peut-être de mieux dans la ville! Je glisse un peu de modestie dans mon propos, je n'ai pas mangé partout! "N'oublions pas que si le pire n'est jamais certain, le possible reste éventuel" comme cause mon philosophe de beau-frère! Bref! 35 ans aux dernières lavandes, Laurent Urbano investit fin 2013 cet aimable établissement de la place des Terreaux. Ne vous embêtez pas avec un GPS, visez les flèches "parking du Terreau" et vous tomberez nez à nez avec la terrasse du restaurant ou pas loin. Né à Lyon, en cuisine à Genève (Ma Colombière), Megève et autres localités où les bonnes tables foisonnent, ce chef au regard aussi solide que son savoir-faire restera aux côtés de Daniel Jourdan à Manosque, La Fuste de 1998 à 2004, puis sur Aix-en-Provence au Clos de la Violette chez Banzo. Sauf qu'un jour pas comme les autres, ce passionné du métier acharné au travail décide de créer son affaire et ainsi, de ne plus travailler le dimanche, choix de vie familial. Voilà vous savez tout. Allez, au revoir… Mais non, je blague! Un midi de fin d'été en terrasse mais je vous assure que la salle est épatante pour les sens. Menu complet le midi: 18€. Du choix et une réalité: produits frais du marché sur toute la ligne. Dites-vous bien que pour les bons cuisiniers, le frais est infiniment plus simple que le traficotage, croyez-moi. Bref! Entrée peu bavarde et douée, "salade de suppions sautés au chorizo, haricots mangetout". Ça marche bigrement sous des airs de plat anodin sur lequel on se retournerait à peine. Croquant, piquant, épices, légumes... 15/20. Une découverte avec ce poisson "steak de sédura, pommes de terre safranées, bouillon de gambas" servi dans une belle assiette creuse, noire. Malin: les couleurs pètent! Chair du poisson façon thon blanc. Le bouillon est un pur bonheur, comme un consommé. L'aïoli servi à part, à peine touché tant ce bouillon est juste: 15,5/20. Quelques fruits rouges frais égayent l'assiette de la "tarte à l'abricot et lavande, glace à l'huile d'olive maison". Des parfums, une courte pointe d'acidité qui titille, abricots frais. 15/20. Et comme "on n'échappe pas à ses racines" comme dit mon beau-frère que vous connaissez depuis tout à l'heure, les influences gastro "nord-sud" se télescopent en souplesse pour un festival gourmand résumé dans le nom de baptême de l'établissement. Service en ordre de marche, aimable et sérieux des talonnettes aux cheveux. Voilà tout mes frères! Un cuisinier classique doué, et volontiers fantasque dans ses pulsions de recettes. Voilà qui fait bon et original moment de table dans une bien belle ville.

Chef: Laurent Urbano

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Lavazza 2,2€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule 17€ et menu 19€ midi. Menus 32 et 39€. Carte. Terrasse. Groupes.

Fermé samedi midi et dimanche. Parking aisé.
21B place du Terreau
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.79.37.45
www.lebouchoncatalan-manosque.fr

TERRASSE EN SAISON – ACCUEIL GROUPE

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

OENOBAR

NT 00

Le deuxième meilleur moment: une serveuse enjouée avec ses interventions teintées d'humour et d'énergie. Le premier?.. quand on part! Entre les deux, c'est comme dans un cauchemar quand on dégringole à l'infini et qu'on se réveille en sueur. Pourtant dès porte poussée, une belle collection de flacons de tous horizons vous saute au menton. Il est temps de vous préciser que la boutique fait "cave à vins". Avec Mauricette qui adore pourtant la proximité des étagères remplies de bouteilles quand elle casse la croute, on préférera filer sans hésitation dans le jardin derrière, installé façon camping. C'est que la salle pue considérablement la frite. Ou l'absence de hotte efficace. Ou les deux. Affolant. Et inutile de traverser en apnée, c'est surtout la chemise qui prend. Bref! Ardoise. Ça rigole pas question tarifs: 7 plats de 14,90€ à 19€. "Tapas du terroir" à "entrecôte de Hollande". Laisse allez, c'est une Vals. Et puis ma "pluma iberico", la viande fourre-tout dont on trouve souvent le pire et rarement le meilleur. Très grasse (le genre veut ça), cuisson rosée, mais plaque de cuisson pas nettoyée. Ça vous met un arrière-gout dans la bouche qui vous fait immédiatement penser au drame de l'Amoco Cadix. Un bol de frites fraiches trop salées, mélange de pomme de terre et de patate douce. Enfin le mot "frites" est très exagéré. Des résidus, comme des miettes qui trainaient au fond de la friteuse. Quand au mélange de salade en sachet, il est bigrement avachi. Et le tarif fort élevé pour la note: 8/20 et 16,90€. Mauricette ne voulait pas de frites et rêvait d'exotisme. Alors elle a choisi "duo de tartare de saumon, crevettes". Car lui était promis dans ce plat un ceviche de saumon. Bilan: c'est pas le Pérou! Un méli-mélo d'un tas de choses molles trop longtemps macérées ensemble: crevettes en conserve, raisins de Corinthe, bouts de concombre, oignons… une mixture d'une platitude telle qu'on croirait cette recette d'origine péruvienne conçue dans ce plat pays qui est le mien avec la mer du Nord pour dernier terrain vague. L'assaisonnement gras autant qu'inutile n'arrange rien. Même que la dame au chapeau vert demande de la moutarde. Des sachets, comme au snack. Nous sommes en aout et la date de péremption des sachets est le 13/04/16. Faut pas gâcher. Enfin bon. Plat vendu 15,90€ et noté 5/20. Heureusement que le choix de vins au verre est pertinent! Prix caviste en 3 volumes sur une huitaine d'étiquettes. Pinot noir 2014 de Berthenet est vendu seulement 2€ les 8 cl! Et puis le jeune serveur vous bouscule sans précaution quand il passe derrière vous tandis que vous attendez à la caisse votre addition. Bref! Insupportable. En prime: bouche sèche toute la soirée, gargouillis en série. Mais 30% de remise si vous réservez sur le site "La Fourchette". Ce qui explique la tarification de base totalement indécente.
Chef: allez savoir!
Accueil 13/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 7/20. Pain 12/20. Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes pas vues pas pris. Ardoise. Terrasse. Cave à vins.
50 rue Henri Bessemer
Pôle d'Activité Les Milles
13290 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.54.58.22
http://www.oenobar.com/

ALLAUCH

LOU MAZET

ΨΨΨ

De ces cuisines marquées, personnelles et intemporelles tant elles sont liées à la personnalité du cuisinier. Enfin, de la cuisinière. Phénomène. En l'an 2000 le Bouche à Oreille découvrait "Lou Mazet" de Luciana, sorte de Maïté provençale. Cette femme n'a jamais été à la mode, fut-elle culinaire. Du coup, sa cuisine est constamment ancrée dans le présent, les deux pieds sur terre bien accrochés. Le hors-mode est un avantage solide trop légèrement éludé par les as du marketing dans leurs analyses parfois hasardeuses. C'est ainsi que Luciana, 77 ans aux prunes, reprend du service début 2015 avec dans sa besace, les recettes de sa généreuse cuisine provençale, soignée et même bourgeoise. Elle en maitrise toutes les ficelles: filet de bœuf Rossini, magret de canard miellé au Porto, crespeou de légumes provençaux, artichauts à la barigoule, carré d'agneau rôti au thym, souris d'agneau confite au thym et à l'ail, cannelloni d'aubergine, alouettes sans tête, daube aux cèpes et à l'orange et les moules farcies sauce homardine. Entrée "gambas en kadaïf, sauce aïoli", trois gambas dodues (calibre 16/20 pour être précis) parfaitement cuites en croute de kadaïf, des cheveux d'anges. Avec les doigts, c'est encore meilleur puisqu'on se les lèche! Mais lingettes obligatoires! 15/20! Le plat légende, comme une "madeleine de Luciana" si vous préférez. Goutée voilà une quinzaine d'années ici: la fameuse "brouffado". Plat mijoté de paleron de bœuf confit et oignons, servi dans sa cocotte Staub en fonte, tu ouvres, ça fume, tu humes, tu pleures. Pas moins de 5

garnitures dans l'assiette, nid d'hirondelle de pomme de terre, poêlée de champignons frais, flan de légumes… 15/20 et quel régal! La "tarte tatin" évidemment maison remplit son rôle: pomme un peu acide et très confite, à la limite du trop dans laquelle elle ne tombe pas! Tout un art! 14,5/20. Quel repas! Le restaurant n'est pas aisé à trouver: une belle villa de particulier avec terrasses et piscine, très adaptée aux groupes. Prestation classique et soignée, nappages et serviettes en tissu repassé. Pour un peu, vous allez rire: on se croirait dans un vrai restaurant qui respecte le client! J'en vois de derrière mon stylo qui réservent illico! Bien vu! Car le week-end, on se bouscule au portillon! Tu m'étonnes Simone! Euuuh… Luciana!

Chef: Luciana Toussaint
Spécialités: Carte de saison
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus 28€ et 35€. Carte et suggestions. Ouvert du mercredi soir au dimanche midi. Ouvert jours fériés. Terrasse. Piscine. Groupes, séminaires, repas de famille, repas d'affaires 60 personnes. Parking devant le restaurant.

92 rue des Perdreaux
Le Logis Neuf
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.90.00
http://www.lou-mazet-restaurant-allauch.com

RESTAURANT IOD'IN NT ΨΨΨ

Ceux qui connaissent nos qualités comme nos défauts savent qu'on affiche une grande méfiance devant la polyvalence culinaire affichée. Il fallait donc une exception, ça ne pouvait pas durer. Mes petites chouettes, la voici: le restaurant Iod'in. Un p'tit nom pour trois visages d'un travail exigeant: cuisine traditionnelle, sushis et coquillages! On ne se doute pas de la complexité. Une rigueur obligée de chaque instant et à 360°. Dans sa belle lucidité, Sonia Murolo donne sa confiance à une belle jeunesse! Côté "cuisine traditionnelle", un chef de 21 ans passé chez Lionel Lévy mais surtout, Dominique Frérard au Sofitel Vieux-Port. Côté "sushis" Irina Sheviakina et Emmanuel Giammatteo, le fils de Sonia Murolo. Des obsessionnels du bon produit pour les makis, futomakis, gunkans, inaris, sashimis et compagnie: sauce soja faite ici, saumon Label Rouge et plus étonnant, crevettes crues d'Atlantique travaillées sur place, pas du sachet plein de flotte comme partout! Et des secrets de fabrications… Bref! Obligé de tester ce restaurant avec Mauricette, il y a tant à gouter... si je pouvais m'en passer… Entrée: plateau "Iod'in sushi". Ya pas mieux pour se faire une idée: 3 crevettes, 3 thon, 2 saumon et 2 saumon fromage. Des classiques bien faits, riz tonique et poisson bien taillé! La dame au chapeau vert grande amatrice du genre depuis qu'elle a vu "l'empire des sens" en VO appose son 15/20. Ardoise "tradi": soupe de poissons de roche, dorade façon bouillabaisse, tartare de bœuf au couteau, risotto parmesan et champignons… et "duo de saumon et sa vierge estivale". Vu l'affluence dans le bel établissement, autant de soin dans la présentation est surprenant! Une fine roulade de courgettes jaunes et vertes farcie de saumon frais, sauce vierge qui mériterait plus de nervosité. En prime déclinaison de saumon: fumé et grawlax. Beau, bon, révélateur d'une ambition. 15/20. La formule midi à 17,90€ est une sacrée affaire! "Aumônière d'agneau, purée maison". Viande hachée gouteuse, sobriété de l'épice orientale maitrisée, bravo. Purée comme celle de votre grand-mère. Voyez? 15/20. Grand frais toujours, comme la signature ultime du repas avec la "salade de fruits" à la découpe savante et calibrée: elle trahit le souci du détail. 15/20. En salle, Sonia Murolo et sa fille Alison mènent la danse du service du midi, un peu touffu entre clients toujours pressés et terrasse bien remplie. Le soir service plus apaisé, autre atmosphère. Bref! Adresse ambitieuse et raffinée où on se sent vraiment très bien. Et surtout c'est très bon et très frais. Et quand Mauricette aligne les "très"…

Chef: Anthony de Filippo
Sushis: Irina Sheviakina et Emmanuel Giammatteo
Spécialités: sushis, coquillages et cuisine traditionnelle française!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 17,9€ midi semaine. Cartes. Climatisation. Deux terrasses. Groupes 70. Fermé dimanche et lundi. Plateaux de coquillages dès 22€. Sushis à emporter. Boutique produits fins, vins et Champagne. Parking devant le restaurant.

602 avenue du 7ème Régiment du Tirailleur Algérien
CC du Jet d'Eau
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.07.67.80
http://www.iodin.fr

SUSHIS ET COQUILLAGES A EMPORTER
(COMMANDE SOUHAITEE PAR TELEPHONE)
BOUTIQUE – TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT

APPLI BAO
GRATUITE
ANDROID

AU TOQUE DU VIN

NT ΨΨΨ1/2

Ce soir, rempli de clients sourire jusqu'aux oreilles. Et pas seulement grâce à la terrasse vue sur Marseille "baille nayeg'teu"! Sourire aux oreilles… et nez dans l'assiette! Maison de village qualitativement irréprochable. L'allaudienne Julia Despelchin et Mathieu Genre, les deux font la paire, et quelle paire. Lui, amoureux des vins formé à Baumanière (13) par le discret Gilles Ozzello, puis sommelier à la Cabro d'Or (13). Qui penserait en voyant la belle Julia Despelchin qu'elle œuvra chez une série d'étoilés? Le Monte-Cristo (83), également Baumanière (13) et surtout Benoit Vidal au Mas des Herbes Blanches à Joucas (84). Alors Mauricette, la philosophe des fourneaux, cite Pagnol: "Si l'on jugeait les choses sur les apparences, personne n'aurait jamais voulu manger un oursin". Bref! Des plats classiques actualisés qui ne flirtent pas avec l'avant-garde, mais exécutés dans un professionnalisme au-dessus de tout soupçon. La technique est impeccable, coule de source, ne force pas sur le trait. Pour patienter, nos verres de vin s'accommodent de la plaisante charcuterie: jambon cru Serrano, fouet aux herbes et chorizo Bellota. 14,5/20. Du sérieux pour Mauricette avec "mignon de veau, jus truffé, artichauts, polenta aux oignons confits". Géométrique lit de polenta poêlée, dessus la viande dodue, petits légumes, fin jus corsé et dense. Elle appose dans un soupir d'aise un 16/20 sur son plat et même, elle ne prendra pas de dessert pour étirer son plaisir au bout de la nuit, j'ai encore rêvé d'elle. Mon "dos de cabillaud, légumes, écrasée de pommes de terre, olives et tomates" est du même tonneau, beau morceau de poisson marqué à la poêle, coloré au beurre, fini au four. Légumes du moment, courgettes jaunes, purée travaillée. 15,5/20. Dessert malin, dessert de cuisinier fait pour les gourmands que le "pot de crème mascarpone au citron vert, framboises" qui sous des airs de dessert anodin tape fort dans le baromètre à plaisir. La liaison citron-vert/framboise est une trouvaille. 15,5/20. Une adresse utile dans le fourre-tout gastronomique où le moindre peintre qui a vu "top chef" à la télé se croit du métier depuis 4 générations. Saveurs vraies, modestie sincère, et carte des vins mes cocos que si vous êtes sages et que si vous demandez gentiment, vous pourrez ramener à la maison du mignon flacon grâce aux conseils avisés de Mathieu Genre. Brûlez un cierge pour que ça dure, tout va si vite. Ou mieux: ouvrez une bouteille!

Chef: Julia Despelchin
Second: Julie Giorla
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 16,5€x. Ardoise de saison. Groupes 25. Climatisation. Terrasse panoramique. Ouvert du mardi au dimanche midi. Plateaux de charcuteries et fromages à emporter. Parking gratuit à 100m (place des Moulins).

8 rue des Moulins
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.74.99
www.autoqueduvin.fr

AUREILLE

LA TABLE DES ALPILLES

ΨΨΨ1/2

Rare spécimen! Surtout dans un monde où les vents violents de l'économie emportent les meilleurs cuisiniers à l'avantage des médiocres qui pullulent sans transpirer! Enfant du pays, Stéphane Tougay s'installe la quarantaine entamée en plein centre de Aureille, village discret un peu épargné de la pluie touristique mais non dénué de charme et de belles pierres. Sérieux apprentissage à Baumanière puis Passédat (13) tout début des années 90, la capitale avec Le Crillon (75) dans la foulée avec un atterrissage dans les cuisines de Roger Vergé au Moulin de Mougins (06). Avec un tel CV de costaud de la sauce, Stéphane Tougay pouvait capitaliser son savoir-faire en œuvrant à l'ombre d'un grand chef médiatisé. Seulement voilà. Quitte à plonger les mains dans le labeur sans compter les heures, autant accomplir ses rêves: il ouvre son restaurant début 2014. La carte bouge chaque trimestre, chante le terroir à l'année: feuilleté d'escargot à la crème d'ail, poupeton de fleur de courgette aux crustacés, médaillon de fromage de chèvre du Rove (celui des cousins-voisins de la GAEC Gillet), filet de rouget sauce mouginoise, filet de bœuf à l'ail noir… Des recettes étoffées et convaincantes! Menu intermédiaire avec "terrine de lapin aux fines herbes". Un petit pavé cuisiné, assaisonné, caressé. Comme une vinaigrette. C'est avec ce genre de plats savoureux aux trompeuses apparences de simplicité que décollent les légendes! 15,5/20. Confirmation avec l'incontournable "tatin d'agneau aux aubergines blanches confites". Quand je dis "incontournable", vous ferez bien comme vous voulez. Présentation soignée sans frime, un tel niveau de plaisir avec des produits du marché tient de la magie. Je vous épargne les détails, sachez simplement que le 16/20 est de mise, Denise. Grâce au jus court diabolique, Véronique. Possible que l'art pâtissier ne soit pas le dada du chef. Mais le chef connait les codes du genre et les classiques de toujours: "fondant au chocolat, parfum d'hibiscus". Attention! Pas un coulant! Un onctueux fondant avec son sorbet, flutiau de chocolat bicolore, tuile idéale réalisée dans les conventions. 15,5/20. Tables espacées qui signent une vraie volonté de mettre à l'aise le client, terrasse sur la place aux beaux jours. Service volontaire, qui devra toutefois faire des efforts pour se hisser à la hauteur du niveau de cuisine. Carte des vins aux tarifs modérés et la demie SanPé à seulement 2,5€! Un miracle! Bref! Impossible d'éviter la boutique si vous êtes du coin… ou pas! A coup sûr "La Table des Alpilles" vous ravivera les papilles. Pardon pour la rime facile!

Chef: Stéphane Tougay

Spécialités: carte sur 3 mois
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Du mardi au vendredi formule 17€ et menu 22€. Menus 33€ et 55€. Carte. Groupe 30. Climatisation. Fermé lundi, mercredi soir et dimanche soir. Parking aisé. Expo d'artistes sur 2 mois.
10 rue de l'Armistice
13930 **AUREILLE**
Tél.04.88.40.07.29
www.restaurant-lesalpilles.fr

BERRE L'ETANG

RESTAURANT DU MOULIN
ΨΨΨ

Diplômé de Bonneveine (Marseille) en 1984, passé chez Tarridec au Lavandou (83), puis avec son épouse Marjorie "La Pinède" à Saint-Chamas dans les années 90. On savait bien que Michel Di Carlo était excellent cuisinier m'enfin bon, les surprises à mon âge, ça me fait des cabrioles au palpitant. Par contre, mes vieilles dents usées par tant et tant d'assiettes applaudissent encore au moment où je vous cause. Quel beau repas! Bien sûr que la devanture est vieillotte, qu'on s'assoit sur de banales chaises en paille, que l'aimable service s'attache à l'essentiel, que les verres sont communs, que le menu des midis en semaine avec buffet d'entrées et plats du jour, fut-il bien mené, répond aux exigences de rapidité des entreprises du coin. Et même, qu'il est coquin de prendre de haut la ville de Berre l'Etang surtout quand on est aixois. Mais au cas où l'idée-virée "restaurant du Moulin" arrivait sur le tapis du dépit d'appétit, réservez ici en vous renseignant sur la présence du menu du marché proposé entre 20€ et 25€ chaque jour... en principe. Si je prends quelques précautions oratoires, c'est que Michel Di Carlo a beau être un cuisinier de grande valeur, il a ses envies et ses humeurs, parfois bonnes, parfois mauvaises. Bref! Ce jour, 21€ le menu du marché du jour avec alternative. Pour la dame au chapeau vert "tatin de filet de mulet": tatin de légumes confits, le beau morceau de poisson frais tendu cuit au cordeau. Décorum maitrisé, surprenante cohérence des associations: la messe est dite. Un délice à 15,5/20 d'emblée. Dans mon "crumble d'aubergines au sirop d'agave", le célèbre légume est confit et fromagé, le crumble sucré croustille. Un exemple parfait du genre sucré-salé à 15/20. On savait le chef brillant saucier, il le prouve avec "noisette de magret de canard, jus aux cèpes". Jus sombre et dense, la viande pourtant rosée est un peu revêche! Voilà un 15/20! Du frais encore et toujours avec "joues de raie à la provençale". Les joues de raies, c'est un peu comme les cuisses de grenouilles: faut sucer les os. Farandole colorée de légumes provençaux travaillés, merveilleuse sauce. 15/20. Desserts façon tour du proprio, "assiette surprise" avec tarte crumble et fondant chocolat, trait de crème brûlée et fruits rouges. 14,5/20. Voilà ce qui vous attend alors qu'on ne s'y attend pas. Enfin maintenant que j'ai lâché le morceau du bon plan "Di Carlo", le meilleur reste à venir pour vous sauf si vous aimez les petits pois à l'eau d'Evian et les brocolis infusés au thé vert. Bref! Quel épatant cuisinier…
Chef: Michel Di Carlo
Spécialités: suivant le marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ (vin et café) midi semaine. Menu du marché entre 20€ et 25€. Carte. Enfant 10€. Groupes 90. Traiteur. Ouvert du lundi au vendredi midi, et sur réservation les autres services. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.
61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE L'ETANG**
Tél.04.42.85.44.97
www.restaurant-du-moulin-berre-l-etang.com

TRAITEUR DE 10 A 400 PERSONNES
BANQUETS, MARIAGES, COMMUNIONS

CARRO

CHEZ FRANCINE
NT ΨΨ1/2

Carro, petit port de la Côte Bleue encore (un peu) "de pêche". Bonne surprise d'assiettes éventuelle… si la pièce tombe du bon côté! Si les jeux de hasard ne sont pas votre truc, glissez vos tongs ou mocassins à glands sous une table de "Chez Francine". Même si vous êtes mal lunés, ça vous fera des souvenirs. Oui m'sieur-dame. Je ne rigole jamais avec ces choses-là. Depuis juillet 2016, reprise de la mythique maisonnette face à la Grande Bleue par un duo de cuisiniers. De vrais cuisiniers. Pas des approximatifs à temps partiels ni des zozos de la tambouille à temps plein. Certes, il ne s'agit que d'un modeste "cabanon" qui ne sera jamais référencé dans le guide "Châteaux et Hôtels Collection" d'Alain Ducasse: tables serrées et sets en papier. Pas de pingouins qui écoutent vos messes basses mais la souriante Sonia Garcia responsable en chef d'un service chaleureux. Bref! Légende de la (vieille) maison bâtie sur la pizza: l'aventure continue! Mauricette copine avec la "Corsica" cuite au feu de bois: figatelli, brousse et mozzarella. Pâte fine croustillante ce qu'il faut. Vu les mensurations, vous pouvez vous jeter à deux sur elle, elle ne dira rien. 15/20… remarquable pour une pizza. Désir de "tellines en persillade". Les pulsions de tellines, c'est terrible. 14/20. L'ardoise du jour: "thon rouge de ligne". Une proposition que je ne pouvais pas refuser… à Carro! Je m'en suis payé une bonne tranche, jolie cuisson. Un délice. Garniture: mélimélo poêlé de légumes de saison, chou-fleur et chou

TU PEUX ÉTEINDRE CETTE TÉLÉ ?
ÇA M'EMPÊCHE DE DIGÉRER CES IMAGES ATROCES !
TF1
DECRESSAC

violet, courgette jaune et verte, poivron, patates sautées, champignons. Le légume de saison, ça sera toute l'année: primeur juste à côté! 15/20. La grande fausse blonde avec un chapeau vert trouve la place pour une "mousse au chocolat" dans son bocal "parfait", c'est le mot qui convient. Très chocolat, peu sucre: 14,5/20 encore. Au four à pizza, Damien Garcia. Ce sacrément bon cuisinier (qu'on a connu dans le coin) s'est converti à l'art de la pizza. Son comparse Cédric Guérin est le cuisinier pur de la maison. Par ailleurs, les deux se frottaient la côtelette devant les mêmes fourneaux. Une cuisine à la plancha, des cuissons au four à bois: travail "minute" qu'on trouve rarement dans une pizzéria. Ce qui justifie de ne pas être (très) pressés. A fréquenter à l'année même si vous habitez loin. Je ne veux entendre aucune mauvaise excuse.

Chef: Cédric Guérin
Pizzaiolo: Damien Garcia
Spécialités: pizza (10€ à 16€). Basse-côte Black Angus. Linguini aux palourdes. Friture de piste et de jols. Moules au feu de bois. Seiche en persillade. Poulpe entier grillé. Soupe de poissons de roche. Pieds et paquets marseillais. Bouillabaisse et bourride (48h).
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 14/20. Carte à l'année. Suggestions du moment. Enfant 9,5€. Pizza à emporter. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner.

Plage de Carro
13500 **CARRO**- **MARTIGUES**
Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

ANGELINA

ΨΨΨΨ

Tout est réglé sans être empesé, restauration idéale arcboutée sur un savoir-faire traditionnel affranchi des lourdeurs des codes attendus d'une gastronomie qui veut plaire aux guides. L'enfant du pays Jean Marchal ne cherche pas vraiment à plaire, mais à faire. Et ça plait au client… et tant mieux s'il plait aux guides! Un caractère bien trempé comme on dit quand on veut vexer personne. Ce quadra hirsute du capillaire et fort bien structuré du ciboulot est passé par Pétrossian et Le Carré des Feuillants à Paris, la Fuste à Manosque et d'autres belles maisons. Il démontre ainsi qu'une émancipation de l'étau du gastro est possible pour s'épanouir. Sa savoureuse cuisine infiniment moins simple qu'elle ne parait, comme souvent chez les modestes. Ni surfaite, ni crispée… et toujours le menu-carte qui écoute les saisons: émietté de crabe et condiments Chantilly au céleri, compotée de tête de cochon vinaigre de Xeres et pousses d'épinard, foie gras mi-cuit chutney de carotte et potimarron chips de pain raisin et noisette, civet de lièvre aux trompettes de la mort et céleri rave, merlu à la plancha poireaux fondants et jus émulsionné aux huîtres, mignon de cochon jus au chorizo et haricots blancs. Pour les desserts vous lirez sur place. Avec Mauricette, cette année on prend la tangente avec l'autre face de la cuisine gourmande du cuisinier: entrées et plats à partager. Extra! Oui, je sais: avec la dame au chapeau vert, le partage est risqué. Elle partage peu et toujours à son avantage. Bref! Début des agapes avec "œufs façon coque aux morilles". Ils sont 4 mes cocos, délicatement ouverts et bio comme tout, alignés et chauds. Ça sent vraiment bon. On trempouille avec nos mouillettes. 16/20. Lui aussi, il sent bon comme devrait toujours sentir la cuisine. Voici le "jarret de veau braisé pour 2" amené dans sa sauteuse en cuivre. La serveuse soulève le couvercle et là, c'est encore mieux que la lampe d'Aladin. Pchouiiii… Préparons nos serviettes tandis qu'on prépare nos assiettes: à l'instar d'un serveur qui découpe le poisson. Viande fondante confite à souhait découpée à la petite cuillère, jus solide qui sent délicatement la Provence, ail et bouquet garni. Les légumes du moment (pois gourmands, carottes, champignons…) croquants apportent de la nervosité à un plat de tradition classique. Le top. 16/20 et 45€ le plat duo. L'addition n'est pas extravagante alors profitez de la cave forcément dodue en Cassis, mais pas que. Avec Mauricette, je me suis retrouvé à marcher sur le port juste après, tout heureux, en me remerciant du repas que je m'étais offert.

Chef: Jean Marchal
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 37€. Plats "tradition". Bouillabaisse sur commande. Cocktail et prestations culinaire à domicile. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermé lundi sauf jours fériés. Parkings Mimosas, La Poste et du Casino.

7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27
www.restaurant-angelina-cassis.com

CEYRESTE

L'ARBOUSIER

ΨΨΨ1/2

Les beaux murs impressionnent un peu, mais il ne s'agit pas de cette gastronomie ampoulée et grave selon les codes élaborés par les guides sérieux. Juste une cuisine bonheur appuyée sur deux fondamentaux oubliés par les professionnels de la profession: produits top qualité, convivialité rare et non feinte. Le quinqua du pays Jean Abbinanti a toujours cuisiné pour la famille et les amis, et les amis de ses amis. D'une famille d'artistes polyvalents (lui-même est

musicien de jazz), il saisira vite que dans la vie, tout était possible. Et comme dans ses attributions professionnelles précédentes, il raffolait du bon restaurant… il s'est construit en écoutant (musique) et observant (peinture). Un attachement particulier à la table de Régis Marcon (43), au travail des Meilleur père et fils à La Bouitte (73) et quelques autres où le médiocre est banni des lieux. L'idée d'avoir son propre restaurant n'était donc pas saugrenue: vous y êtes! Mais moi avant! Bref! L'ardoise: 3 entrées, 3 plats, 3 desserts. Le marché, la saison. Pain de boulanger (moulin de Payou), viande de boucher (boucherie de Fontsainte), fromages de la ferme Magnaldi (la Cadière). La cuisine traditionnelle "minute" raconte des histoires, parle de la terre et des gens dessus. Tiens. Les moules farcies façon Lulu! Gnocchi à la crème truffée! Gambas, asperges vertes de Cavaillon et pointes de jus réduit. Filet de loup, jus de veau corsé. Joues de lotte, écume de lard et lentilles du Puy… et un "émincé de magret de canard, poêlée de légumes primeurs, jus réduit". Un festival de légumes chouchoutés aux belles couleurs, petits pois ou fèves, artichauts violets, carotte et navet de pays (maraicher Pierre Zoubkoff à Saint-Cyr). Le chef est taquin. "émincé de magret" qu'il dit! Ouaha! Un magret entier oui! Impeccablement strié, dos croustillant et chair rosée! Jus court à damner! 15,5/20. La dame au chapeau vert tâte la formule du midi avec le "pavé de saumon, crème citronnée". 15/20. Deux plats, deux cuissons précises. La surprise vient (aussi) des desserts! Mauricette s'entiche d'un brillant "sablé croustillant, mousse praliné noisette et chantilly au chocolat" qu'on ne rencontre que bien rarement dans les "restaurants traditionnels". Une perle circulaire gourmande, pointillisme joueur caramel-chocolat: 15,5/20 à l'aise, 7€ seulement. A montrer aux "restaurateurs professionnels" escrocs côtiers qui refourguent sans états d'âme aux gogos du fondant au chocolat industriel congelé à 8€ ou 10€. Bref! L'"assiette gourmande" résume, plus de place pour écrire, juste la note: 15,5/20 et 8€. Probablement fidèle en amitié, Jean Abbinanti l'est moins avec les vignerons. Les flacons à prix réfléchis jouent à la vigne musicale. A une encablure de La Ciotat, un village avec une sacrée bonne table. Du genre qui donne envie de courir dans les champs pour sentir le thym et chaparder les amandes.

Chef: Jean Abbinanti

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Illy 1,8€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 19€ midi semaine. Ardoise. Groupes 30. Terrasse aux beaux jours côté place. Climatisation. Parking aisé. Accès handicapés. Fermé dimanche, lundi et le mercredi midi hors saison. En saison ouvert tous les soirs, midi se renseigner.

2 place Albert Blanc
13600 **CEYRESTE**
Tél.04.42.82.99.25 et 06.40.59.70.89

CHATEAUNEUF LES MARTIGUES

BISTRO LE BON COIN

ΨΨ1/2

Institution châteaunevaise (c'est comme ça qu'on dit) de génération en génération et de père en fils, qui naquit en 1878. Napoléon y aurait dormi lors sa retraite vers les iles Caïmans. Non, je rigole. Mais institution, ça pourrait un jour. J'explique. Fin 2015, le pas encore quadra Laurent Olivier met la main et sa ténacité sur l'adresse connue jusqu'alors sous le sobriquet "Lou Casteu". J'y ai trempé le museau. Mes petits agneaux, j'adoube la bonne affaire! Plats de bistrot qu'applaudiront les viandards, recettes mijotées (veau Marengo ce jour), et idées qui carburent à l'influence gastro comme… "foie gras en deux cuissons aux pommes". Ah ben si j'm'attendais à une telle saillie… Servi sur une ardoise certes peu pratique pour l'enjouée serveuse, mais seyante aux mirettes! Sens esthétique et vraiment bon, d'autant que le vrai pain de vrai boulanger est vraiment extra! Un vrai 15/20. Alors ce veau Marengo… hum? Hébé non, je craque pour l'autre possibilité: "thon mi-cuit à l'orientale". Rien que pour jauger la qualité du fameux poisson, et si le cuisinier à l'œil sur la cuisson. Deux belles tranches à la plancha, marquées dessus et rouges dedans qui susurre avec délicatesse le ras-el-hanout. Ce que j'espérais en définitive. Le reste est dans le rythme, semoule fine travaillée, sauce vierge dans le propos: 14,5/20. Fin de partie avec les "pailles feuilletées chocolat et amandes" que je becquette avec plaisir, mais sans réelle surprise. 14/20. Et là mes petits chatons, je vous dis le tarif de la formule "entrée+plat" ou "plat-dessert" proposée midi et soir tous les jours: 14€. Un rapport qualité-prix percutant rare vu le niveau! On le retrouve parfois du côté des Cévennes. D'où est issu un vin rouge épatant de fraicheur spontanée: Domaine des Arnasseaux. A 15,50€ la bouteille, vous pouvez inviter votre comptable, il ne fera pas les gros yeux. Bref! Les pizzas au feu de bois sont parait-il, excellentes. Vous me direz. Four à bois et cuisines tenues collégialement par un jeune duo qui connait bien des choses sur la cuisine, réconfortant sur l'avenir du métier. Ambiance bistrot comme son nom (et la déco) l'indique avec plats appropriés, et encore mieux que ça… comme ça ne l'indique pas! Ah oui: choix de bières pression, et attrayante carte des vins. L'adresse va grimper à l'argus local de la tambouille! On parie quoi?

Cuisine: Fabien Decorde et Julien Arlot

Spécialités: magret de canard entier sauce poivre vert. Brochette de poulet tandoori sur potence. Tartare de bœuf au couteau 270g charolais. Pluma de porc ibérique. Poêlée de gambas flambée au pastis. Hamburger du moment.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule-carte du marché 14€ midi et soir

7j/7. Carte. Pizzas le soir. Enfant 8,5€. Climatisation. Terrasse couverte en été. Groupes 25. Parking. Apéros dès 17h30. Ouvert 7j/7 midi et soir… ou pas!
5 route de Farren
13220 **CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES**
Tél.04.42.79.99.25

4 SORTES DE BIERES PRESSION
30 REFERENCES DE VINS A PRIX RAISONNABLES
APEROS A PARTIR DE 17H30
PIZZAS A EMPORTER

CHATEAUNEUF LE ROUGE

LA FONTAINE
NT ΨΨ

Le grand soleil en terrasse ne réchauffe pas l'accueil, glacial. Enfin accueil, faut le dire vite. Il est absent. Tout le monde s'en tape, on vous laisse poireauter debout au milieu des tables comme pour bien vous faire comprendre que nous autres, on n'a pas besoin de clients pour travailler. Et qu'on ne me dise pas que je suis seul à vivre un tel moment de solitude. Une fois assis, j'observe par deux ou trois fois le scénario à l'identique pour d'autres personnes. J'entends parfois des restaurateurs me dire que les clients sont pénibles et exigeants. Ces clients, faudrait juste qu'ils le soient dans ce type d'endroit d'un cynisme absolu au lieu de pinailler dans des endroits bien élevés. Enfin bon. Cuisine grande ouverte, les cuisiniers envoient rapide, du rôdé, du précis, de la bonne brasserie. Plat du jour 11€ milanaise 20€, assiette repas à 16€ ou 17€, pâtes entre 16€ et 21€, viande de 16,5€ (burger) à 25€ la fameuse pluma ibérique capable du meilleur comme du pire depuis que le succès commercial a démocratisé la chose, et aucun dessert à moins de 7€. Vu les prix dignes d'un restaurant dans un contexte pour gogos des bureaux, j'ai vite bifurqué sur le plat du jour. Le serveur me confirme qu'il s'intègre dans une formule. Impossible de savoir le prix, il n'est pas affiché. Pochette surprise. Alors "dos de saumon rôti, riz et salade". Ça m'aurait fait plaisir de dézinguer ce plat casse-gueule archi-rebattu mais non. Impossible. Parfaitement cuit sur peau et coloré sur le dos, intérieur resté souple, parfaite cuisson. Saumon norvégien pas cher et trop gras… et mystérieusement surchargé en huile d'olive après cuisson! Question gras, ça redonde sec, ça fait ton sur ton, même pour du saumon. Riz basmati sans histoire, salade verte fraiche. 14/20. Dessert de la formule au choix. Là aussi, j'attendais la boutique au tournant avec la "tarte au citron meringuée". Pas de pot, elle est bonne mais pas maison. Un pâtissier local fait le sous-traitant (Ô Délices de Brice). Carrée, meringue italienne, appareil pas radin en beurre mais trop sucré. 14/20. La direction n'en dissimule pas sa provenance, confirmant son total détachement des codes habituellement admis de la restauration traditionnelle. Je ne prends pas de café, je vais payer, mais j'ignore le montant: "…avec le vin, ça fait 19,50€… vous n'avez pas pris de café?". Je réponds que non, vue la marque de café. Le type ricane en tapant sa machine, puis me regarde avec un grand sourire carnassier comme s'il venait de chopper un contrat de mille milliards de dollars au nez et à la barbe de Vladimir Poutine: "le café était compris dans la formule".
Accueil 4/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 15/20. Verre de pichet rouge 3,5€ 8/20. Formule midi 16€. Ardoise. Carte. Ouvert le midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soir. Terrasse.
Place Auguste Baret
13790 **CHATEAUNEUF LE ROUGE**
Tél.04.42.58.63.53

LA CIOTAT

LE BISTR'Ô
NT 0

Zone (très) commerciale à l'écart du centre-ville, où les franchises de tout poil se frottent les unes aux autres. M'enfin bon. C'est bien joli de critiquer et de jouer les moralistes à 10 balles, mais ça doit fonctionner économiquement puisqu'elles poussent partout, ces zones commerciales, bandeaux lumineux et affiches 8 par 4, places de voiture alignées, ronds-points organisés, samedi embouteillés. Bref! Alors lui de resto, il n'est pas bien vieux, deux mois. En même temps ça change si souvent que ceux qui s'y trouvent ne sont de fait, jamais bien vieux. Il est à l'étage d'un bâtiment comme les autres, faut prendre l'ascenseur. Sans tambour ni trompette, l'ascenseur pour l'échafaud, l'ascenseur pour "le Bistr'ô". J'arrive tard et la nouvelle direction m'accueille tout sourire. Voilà qui met dans de sacrées bonnes dispositions! Et puis la patronne discute de derrière son comptoir où elle essuie les verres de la fin de service. Vue l'horaire un peu avancée, je me suis dis que c'est le menu du jour à 15,50€ qui dérangera le moins. Pas de pot, y en a plus. Pas grave. La carte? Entrées de 8,5€ à 16,5€. Des viandes de 10,50€ à 17,50€. Côté mer, une enfilade de banalités congelées: gambas, St-Jacques, filets de rougets. Alors menu à 21,50€. Avec un "buffet d'entrées" bien achalandé et très réfrigéré. Les tranches de jambon sont carbonisées aux entournures par le froid violent, les bouts de pizza à pâte épaisse sont mauvais, les carottes râpées dures, l'œuf pseudo-mimosa avec moya industrielle. Seule la salade strasbourgeoise tire sa patate du jeu malgré la mayo Ducros. 9/20. Le plat est en portion démesurée. Au poids, c'est l'affaire du siècle: "bavette grillée sauce échalote". Copieux morceau de viande cuit comme demandé (saignant) mais revêche. L'impression de mâcher du caoutchouc. Comme j'étais le seul attablé, j'ai bien vu que la dame qui essuie les verres, elle m'a regardé. J'ai fait comme si tout allait bien, mais j'ai

APPLICATIONS
www.le-bouche-a-oreille.com
GRATUITES ET SANS PUB
SUR VOTRE PORTABLE

vite dit que j'avais plus faim. Salade verte duraille comme des feuilles de bambou qui trempent dans la sauce échalote pleine de fond de sauce en poudre. Haricots verts bouillis. Frites fraiches, mais marrons et molles, trop grasses. 8/20. Et puis un soi-disant "tiramisu" sans café. Une sorte de mousse hyper-sucrée dans un verre avec dessus du spéculos sec et dessous, du spéculos sec. Si t'aimes pas le spéculos, t'as qu'à aller te faire spéculer. Pardon. 8/20. Bilan: comme Flunch! produits de base de fort mauvaise qualité, travaillés très grossièrement de façon malhabile. Ce qui fait beaucoup pour une assiette qui ne peut même pas se réfugier dans une tarification douce puisque les prix sont dans ceux du "marché". Pour l'accueil.

Chef: allez savoir!

Accueil 16/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain individuel 13/20. Café pas pris 1,5€. Toilettes 14,5/20. Menus 15,50€ (midi semaine), 21,50€ et 26€. Carte. Enfant (-10ans) 8,50€. Bar. Terrasse. Soirées. Fermé dimanche.

ZAC de l'Ancre Marine
Chemin du Puits de Brunet
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.72.04.41
http://lebistrolaciotat.jimdo.com/

LE PHARE BRETON

NT 0

La polyvalence culinaire de la boutique est étincelante: "restaurant, crêperie, brasserie, glacier". Le quai est vraiment une sorte de foire d'empoigne entre toutes les boutiques. C'est simple: tout le monde fait tout. Les bars font à manger, les snacks donnent à boire, les pizzas servent des crêpes, et bientôt les coiffeurs serviront des tapas. Et le restaurateur pur? Qu'il se débrouille! C'est son problème! Il n'a qu'à couper les cheveux, servir le pastis au comptoir, faire des crêpes à la sortie des plages! Comme tout le monde! Mais passons! Ici? Des tapas, des croque-monsieur, des omelettes, des salades, entrecôte, pavé de saumon, bavette, assiette de frites, crêpes et galettes. Un bazar là-dedans! C'est pas une carte, c'est la foire du trône! Vu le nom de la boutique qui sent bon le goémon, l'option galette n'est pas idiote, histoire de voir de quel billig se chauffe la taule! En plus la formule du jour m'incite en ce sens avec la galette "forestière". Œuf, champignons, oignons, jambon, emmental. La galette n'est pas vilaine, croustille un peu sur sa périphérie. Le problème, c'est le dedans. Mauvais produits. Champignons en conserve, mous et plein d'eau. Et surtout, le jambon est de la pire espèce. Mais est-ce du jambon? Du cellophane d'entrée de gamme, du reconstitué abominable, j'ai la photo pour ceux que ça intéresse. Même la SNCF n'en n'a pas voulu dans ses sandwiches, c'est vous dire le niveau. 9/20. Une crêpe "beurre-sucre" pour dessert, farine de froment. Beurre demi-sel en dose radine. A la provençale, si vous préférez. Le provençal, il dose généralement le beurre avec une sorte de dégout doublé de parcimonie mal placée. Et puis aussi, il ne fait jamais assez cuire les crêpes. Alors c'est dur à digérer. Burp. 9/20. La bolée de cidre est comprise dans la formule. Mais ce cidre a dégazé ses bulles depuis l'avant-veille au soir qu'il traine au fond d'une bouteille abandonnée dans un coin de comptoir. Alors bien sûr que 13,50€ "c'est pas cher". Mais vous aurez du mal à me convaincre qu'à la carte et hors formule, les crêpes et galettes sont mieux réalisées. A noter la volonté sincère du duo de jeunes, salle et cuisine: ils font de leur mieux avec les produits qu'ils ont sous la main. Veuillez, madame, monsieur, agréer l'expression de mes sentiments distingués.

Spécialités: plein de choses!

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café Cornella 1,5€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule midi semaine 13,50€. Carte. Enfant 10,5€. Terrasse. Vue sur port. 10% à emporter. Service continu de 10h à 23h.

11 bis quai Général de Gaulle
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.422.73.41.34
http://creperie-laciotat-lepharebreton.fr/

EGUILLES

L'EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

Rémi Koesller rechausse la toque. On n'est jamais mieux servi que par soi-même. Menu-carte à 35€. Mise en bouche inconnues au bataillon, "crème de potiron, crème fouettée à la fleur d'oranger". Le toucher est gracieux, le ton est donné. Nos entrées n'y vont pas avec le dos de la cuillère par ailleurs nécessaire: "Noix de St-Jacques "façon Fumiko" poêlées au beurre sauce aux arômes d'Asie" et "ravioles de confit de canard, émulsion de foie gras". Canard du Sud-Ouest et St-Jacques de Bretagne. Tant pis pour les locavores. Plats techniquement brillants, précis sans pour autant être fagoté par un bureau d'études: sobre et efficace. Si vous saviez comme c'est bon. En se regardant bouche bée dans le jaune de nos yeux usés, on a sorti heureux des 16/20 de nos poches à oursins. Très frais "filet de St-Pierre rôti au beurre, émulsion d'anis". On sait bien que déclamer le frais ne suffit pas, encore faut-il savoir le chouchouter. Cuisson du poisson au poil, enfin à l'écaille. Nuage subtil à l'anis étoilé, fine purée de Romanesco et le quinoa, plat préféré des incas ici travaillé comme un risotto pour le plus grand plaisir d'un cas au chapeau vert appelé Mauricette! Précis, cadré, nuancé: parfait! 16/20, un autre. Pour moi le meilleur de la "pluma de cochon ibérique"! Quel jus gras scélérat! Ce qui pourrait

n'être qu'un classique attendu épate! Et paf! 15,5/20! Les arguments de Rémi Koessler ne bloquent pas au rayon salé. Mauricette, celle pour qui un 15,5/20 sur un dessert est un record olympique s'amourache de la "charlotte poire et caramel au beurre salé". Souvent les charlottes, elles dépriment et font déprimer. Elles ont les bras qui tombent, des cernes sous la génoise et du flasque dans la tenue. Celle-ci est l'anti-déprime parfait! 15,5/20 donc! Le "café très très gourmand". Le meilleur "café gourmand" dégusté dans ma vie de cobaye! Croustillant de banane (minute), mousse chocolat au Jet 27 et sa sucette, crème brûlée pistache puissante qui pousse bien sur le fruit sec, mini tarte au citron meringuée idéale. Médaille d'or pour le gros macaron minute peu sucré, parfait. Tiens! 16/20! Vu le sacré niveau de cuisine, ayons l'espoir qu'il demeure. Vu que pour certains services, le chaland se bouscule au portillon. Belle cave internationale... mais locale aussi pour les moins curieux. Un beau couple à l'œuvre et le service fort souriant de Samiya Koessler, tel un bouquet de jasmin, même en hiver.

Chef: Rémi Koessler

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Suggestions de 13€ à 25€ le midi. Formule 30€ et menu 35€. Carte. Terrasse. Groupes 100. (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant.

1020 route de Berre
ZI Les Jalassières
13510 **EGUILLES**
Tél.04.88.14.40.69
www.edenbrasserie.fr

EYGALIERES

CHEZ LAURENT

NT ΨΨ

Le genre de village où quand tu entres, faut serrer les fesses. Un peu comme un autre monde, un peu comme ce qu'est Saint-Tropez à la côte d'Azur, Gordes au Luberon: montre-toi et je te dirais qui tu es. En faisant abstraction du contexte matuvu au mieux de sa forme, je confirme avoir passé un bon moment. Un amical bistrot qui fait son boulot et qui aurait bien tort de tarifer moins fort: plein comme un jerrican de contrebande pendant la crise des stations-service! Terrasse bourrée comme Intermarché pour les soldes, raison pour laquelle je me suis installé à l'intérieur de cette croquignolette maison de village rustique et raffinée, à la vétusté toutefois calculée pour séduire le romantique en goguette. Les tarifs sont à la hauteur du village même avec le menu du midi à 29€ décliné en formule à 24€. Beaucoup de produits frais, mais choix court. Le "thon et melon en sashimi, gingembre mariné au basilic rouge" serait un agréable exercice de style si les produits n'étaient pas découpés sans délicatesse, le contraire de la précision japonaise en référence. Un bucheron moldave en cuisine? Faut dire que vu le monde dans la boutique, ça doit mouliner sec dans l'arrière-boutique. 14/20 car c'est bon. En alternative simple avec l'aïoli (c'est vendredi!): "jambon à l'os rôti à la broche, pommes au jus". Je m'attendais à une générosité paysanne avec un tel plat, le genre que tu peux même plus saucer tellement que tu n'as plus faim. Tranches de viandes coupées comme un carpaccio, sagement alignées. Les pommes au jus sont des patates vapeur avec peau, c'est un peu court en décalage avec l'énoncé. 14/20. Pour voir: "tarte à l'abricot". Un cerclage un peu minable de pâte feuilletée pas toute jeune… ça fait penser à ces desserts que le cuisinier est obligé de faire, ça le gonfle, la pâtisserie. 13/20. Bilan des assiettes: bonnes, mais qui reflètent comme un stress en cuisine. Sinon, service impeccable d'amabilité, conseil en vin pertinent mais tarifs assommant: 7€ le verre de local. Le plus curieux, ce sont les photos de la page facebook du restaurant. A voir les assiettes et avec toute la bonne volonté du monde, j'ai l'impression de ne pas avoir mangé au même endroit. Bah, allez, quand même... Adresse idéale pour voir des belges rougeauds en casquette et des parisiens en résidence secondaire se tenir par la main et s'embrasser sur la bouche en rejoignant, bras-dessus et bras-dessous sans Brad Pitt, une tonnelle fraiche abritée du soleil pour siroter un pichet de rosé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Verre domaine de l'Eole blanc 7€ 15/20. Formule 24€ et menu 29€ midi semaine. Carte. Terrasse. Chambres d'hôtes.

1 rue de la République
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.95.93.17 et 06.89.21.80.59
http://www.chez-laurent.com/

GARDANNE

LA TABLE VERTE

ΨΨ1/2

Oui, elle s'appelle "La Table Verte"! Verte peut-être. "Au vert": c'est sûr! Ah ça! Vous ne serez pas embêtés par les voisins! Cette adresse digne d'intérêt à nos yeux de gourmands pourtant blasés vit au sein même de l'Ecomusée, sur la route qui file de Gardanne à Luynes. Voilà au moins 3 raisons d'y trimballer votre désœuvrement un de ces quatre midis: promenade, culture et gourmandise. Loin des bagnoles et du boucan, terrasse à l'abri des vents, déco rigolote bric et broc colorée et façon camping amélioré, service au naturel droit à l'essentiel. Et un cuisinier qui connait bien des choses. Le gredin appuie là où ça fait du bien. Il s'appelle Gilles Polanchet. Pas loin de la cinquantaine mais un physique d'ado blasé en trompe-l'œil et faussement désinvolte, ce type attachant a eu plusieurs vies, de Paris à Aix, marketing et théâtre

(Cours Florent) à côtoyer quelques célébrités. Et puis un jour pas comme les autres, cet aventurier du présent tombe sur une louche et une passoire. Et là, paf. Le virus de la cuisine ne le quittera plus. Depuis une paire d'années ici-même, il cuisine de bons plats à ses ouailles qui bénissent le bon coup dans un arrondissement réputé tristounet pour le gourmand. La carte bouge au quotidien, ça s'en va et ça revient, c'est fait de tous petits riens. Le copain primeur Francis Verdollin l'aide à fagoter des recettes dont on se souvient comme si c'était demain: tatin d'échalotes, velouté de potiron, cannelloni ricotta et épinards mais aussi crème brûlée au Roquefort, risotto aux seiches, pavé de saumon au saté ou mignon de porc farci. Carte courte qui éloignera les assidus des franchises, on se passera d'eux. Fin d'hiver avec une "soupe de lentilles au curry". Pas d'exercice de style hasardeux. Assiette creuse, blanche et nette. Dès la 1ère cuillère, c'est causant. Assemblage fin et rustique de cumin, coriandre, gingembre… une petite merveille que je n'attendais pas. 15/20 et 6€ mes lapins! Cadeau! Plat suivant pas pour les appétits de colibri… surtout après une soupe de lentilles! "Poulet à la moutarde à l'ancienne" qui confirme le style généreux et non comptable de la maison! Parties de blanc souples à la cuisson maitrisée, riz et carottes en fond de jeu, sauce de caractère. C'est beau dans sa simplicité, plein de bon sens: 14,5/20 et 13€ mes agneaux! On verra une prochaine fois le cheese-cake, le moelleux au chocolat, clafoutis à l'ananas! Bien peu de cuisines rafraichissantes dans le coin alors lui, on se le garde au chaud en cas de moral à remonter d'urgence.

Chef: Gilles Polanchet
Spécialités: ardoise du jour
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,5€ 14/20. Toilettes pas vues. Ardoise: entrées 6€, plats dès 9,9€ et desserts 5,5€. Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir: se renseigner. Groupes 45 (dès 10 le soir). Climatisation. Terrasse. Parking aisé.

20 chemin de Roman CD7
13120 **GARDANNE**
Tél.04.42.27.47.60
http://www.latableverteecomusee.fr/
http://ecomusee-foret.org/

GEMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ1/2

Par Saint-Parmesan! Quelle énergie! Foin de l'Italie de pacotille vendue par les franchises avec chianti de série B pour décaper les pieds de tables et tiramisu de chez Picard surgelés. Ici, c'est ce qui se fait de mieux avec tout au plus, une légère pagaille à l'italienne qui signe l'AOC, ambiance un brin sonore et cartons de vins dans le coin. Restaurateur remuant de 30 ans aux prochaines mozzarellas, Fabien Stagliano dicte son ambition: une cuisine fine avec bons produits pour faire crépiter le plaisir du client. C'est tout simple, reste à prouver. On se régale du Jambon de Parme débité minute avec la superbe trancheuse à volant, on pioche ses pâtes sur l'étagère, et dans le coffre de la Fiat 500 on ramènera de l'huile d'olive de la production familiale en Calabre avec la photo de l'aïeule sur l'étiquette! Bref! nouveau chef recruté début 2016: vitesse supérieure! Si je vous le dis! En attendant et façonnée par le patron, une "pizza Marguerita" fruitée et aérienne, cuisson feu de bois. Sauce tomate, mozza di bufala, feuille de basilic frais. Pâte d'exception, secret de fabrication Philémon. 15/20. Ensuite Mauricette pioche dans ses "conchiglioni di mare". Alors elle s'est mise à gonfler comme Pavarotti à la fin de "E lucevan le stelle" dans la Tosca. C'est vous dire le cubage! Grosses pâtes remplies de la divine farce ricotta et écrevisses! Sauce tomate gratinée au Parmesan, légumes de saison, betterave chioggia, roquette… 15,5/20. Une seconde perle mais pour ma pomme ce coup-ci: "Rosa di Parma". Hein? Filet de bœuf (220 g) roulé au jambon de Parme monté sur lit de pomme de terre, crème de jambon infusée au romarin. Voilà l'Italie qu'on aime! Finesse, vivacité… et générosité. 15,5/20. Desserts de pâtissier, une "tarte au citron" personnelle aux angles nets avec une pâte façon streusel, meringue di demone et crème limone suave. Bon sang que c'est bon! 15,5/20. Gastronomie enjouée avec produits simples italiens de qualité d'un côté (fromages et charcuteries italiennes, pizzas au feu de bois). De l'autre, belles recettes travaillées inspirées de la Botte. Service précis et salle tenue par Jessica la compagne du patron, nappages en coton lourd et cuisine désormais ouverte sur la salle! Restauration sérieuse et teintée de jovialité chronique, voilà comment une légende se fabrique!

Chef: Robert "Bob" Flausse
Pâtissière: Pauline Mariaud
Spécialités (en français): assortiment de fritures napolitaines et siciliennes. Œuf cocotte et bouillon crémeux à la truffe. Gnocchi di Napoli. Poulpe au feu de bois, risotto crémeux. Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pains individuels (4) 14,5/20. Café Henri Blanc 1,9€ 14,5/20. Toilettes étage 16/20. Formule midi 17€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas. Groupes 40. Salle privative. Bar à vins. Terrasse ombragée en saison. Fermeture: se renseigner.

1 rue Marius Roubaud
13420 **GEMENOS**
Tél.04.42.32.16.66

CUISSONS A LA CHEMINEE
TERRASSE
BAR A VINS DES 18h

ISTRES

L'ARTISTE

NT 0

Avant ça s'appelait "La Marina", je me souviens d'y avoir savouré une excellente soupe de poisson! Les temps changent… Inutile de charger avec exagération la benne, mais impossible de ne pas dire que la prestation culinaire est à côté de la plaque. La volonté de bien faire d'une direction "pas du métier" (comme on dit) est probablement sincère, mais est insuffisante. Déjà, des menus à 27€ et 38€ avec des sets en papier gaufrés blanc et des kleenex pour s'essuyer la moustache me posent problème. Même avec une vue panoramique sur le joli port des Heures Claires. Ça donne pas confiance, vous donne le sentiment de n'être qu'un chiffre d'affaire sur pattes. Alors j'ai bifurqué sur le menu du midi vendu "seulement" 15,90€. Avec "tomate mozzarella". Quand j'ai vu l'assiette, je me suis cru sur une plage varoise en train de me faire entourister, sable entre les doigts de pied, content de tout pendant mes congés payés. Trois rondelles de tomate farineuse, deux de cette insupportable mozza dure comme du carton et bonne à aller à la poubelle dès sa sortie d'usine. Deux feuilles de salade verte, avec du poivron pour la couleur, c'est pratique, le poivron. 8/20. La pâtrée du chef avec la "paupiette de veau sauce forestière" bien ficelée n'est pas maison. Posée sur une montagne de tagliatelles pas salées et trop cuites qui trempent dans une soupe, des bouts de champignons mous, des rondelles de carotte et des olives en conserve dénoyautées mauvaises come du pneu. Alors elles mes cocos, même fournisseur que pour la mozzarella, sûrement. C'est vous dire le caoutchouc. N'a pas été oublié sur le pourtour de l'assiette creuse, le chichi panpan de poudre orange pour faire joli. 11/20. La "mousse au chocolat" en vérité, je ne m'en souviens plus beaucoup. Juste la photo… Disons 13/20 de mémoire. Service avec entrain de la demoiselle, restaurant plutôt récent, sauf erreur de ma part. Faudrait recentrer, virer les mauvais produits et sortir de cet esprit de banale brasserie aux tarifs trop élevés. Car question clientèle, pour l'été ça ira mais après, même avec les sourires de la demoiselle de la maison, ça fera court dans la besace à satisfaction.

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Menu midi semaine 15,90€, 27€, 38€. Carte. Terrasse.

19 chemin du Port
Le Port des Heures Claires
13800 **ISTRES**
Tél.09.52.13.34.55

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2

Une brasserie comme il en existerait mille si les autres s'appliquaient. Ce qui n'est pas le cas, Lucas. Derrière les beaux murs de vieilles pierres d'un mas posé à l'entrée du village, une famille de tempérament est fière de son travail. Elle peut. La famille Ferrero, elle vous change des rigolos de la profession qui prennent les clients pour de stricts tickets-restaurants ambulants. La restauration made in Ferrero: le cuisinier touche sérieusement sa bille, une ambiance de travail heureuse avec les gracieuses Julie Ferrero et Lucille qui déroulent en salle, et Charlie Ferrero partagé entre le petit mot au client et le four à pizzas. Faut pas chercher ailleurs les raisons du succès. Ou alors dans les assiettes. Le menu du midi en semaine ne fait pas de manière avec son buffet pour affamés, son plat du jour cuisiné et son choix de desserts maison. Oui, maison. Faits avec des mains et des idées, pas du sous-traitant fainéant. Si vous voyez ce que je veux dire. Et l'ardoise? Courte liste de suggestions (tant mieux) avec des salades grandes comme ça, magret de canard, andouillette, tartare, pavé de bœuf et un aïoli qui visiblement est le succès du jour! Tu m'étonnes! Il est superbe! Pourtant, Mauricette fonce tête baissée sur un des trois hamburgers du moment: le BBQ! Elle pense qu'il s'agit d'un hamburger en hommage à Brigitte Bardot! Enfin bon! Impeccable: dodu steak français, bacon, fromage, tomate, oignons rouge et sauce barbecue. Excellent pain de vrai boulanger. Frites fraiches. 14,5/20 qu'elle a dit! J'ai gouté un bout de la pizza du pizzaiolo: fameuse et pâte fine! Vous pouvez y aller sans qu'on vous pousse! Surtout, je ne suis régalé d'un "mix-grill de cochon". Plat banal des restaurants viandeux et malgré une saucisse commune, ce "mix-grill" sort des rails du rebattu grâce à la poitrine de porc, l'échine et surtout l'araignée! Morceau peu connu qu'on retrouve dans les recettes des bons cuisiniers. La sauce roquefort est délicieuse. 14,5/20. Chapitre desserts à 4,5€: un "tiramisu" mioum-mioum pour la dame au chapeau vert et un "baba au Rhum" pour celui qui la supporte au quotidien. 14/20 les deux. Intérieur spacieux, campagnard et urbain à la fois avec ses poutres claires et ses sièges colorés. On y va en famille avec la belle-mère et les poucettes, les collègues de travail ou son club de ping-pong. Et ya pas mieux pour une partie de rigolade gourmande sans prise de chou avec les copains si vous en avez encore.

Chef: Cédric Salvador
Pizzaiolo: Charlie Ferrero

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,3€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi 13,60€ du lundi au vendredi. Carte. Pizzas. Enfant 8€. Groupe 70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi. Terrasse en saison. Parking aisé

devant le restaurant.
Quartier Mas d'Audier
13113 **LAMANON**
Tél.04.42.47.02.33

LAMBESC

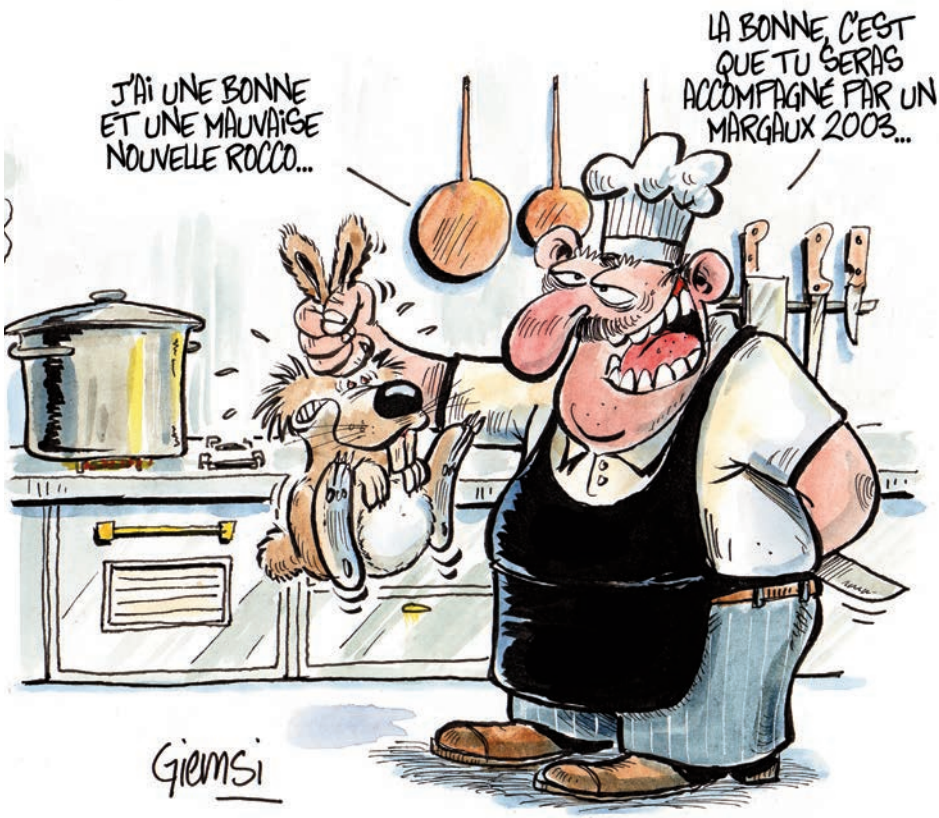
L'ESCALE DES VINS
ΨΨΨ

Ça ressemble à la vie paisible d'une grande maison familiale de province comme causent les parisiens en goguette. La bonne humeur y est chronique! Ça fait toujours plaisir quand le personnel et la direction vous regardent droit dans les yeux en disant "bonjour"! Pour le client, être heureux avant même de commencer à boulotter les assiettes à tendance à mettre le désir dans le bon sens de la marche! Bref! Un cuisinier est arrivé en cuisine. C'est un peu idiot de formuler ainsi, mais c'est la stricte vérité. Un jovial individu qui pose l'exigence culinaire à un surprenant niveau, minutieux de la sauce et précis des cuissons. Formulé autrement et sans ambiguité: pas un réchauffeur de prémâché industriel! En ce moment: foie gras mi-cuit au confit d'oignons. Véritable boconcini de veau, mozzarella et pancetta, tomates séchées et basilic frais. Pieds et paquets comme Mémé. Filet de bœuf sauce aux cèpes. Mi-cuit de thon au sésame, ciboulette et yuzu. Et l'indispensable burger du moment, avec du… filet de bœuf! Les viandards apprécieront la côte de bœuf maturée à la cheminée comme les buvards apprécieront la panoplie de flacons déclinés au verre. Entrée soignée, joli panier en brick: "croustillant de noix de St-Jacques aux légumes du marché". Julienne de légumes cuits à l'anglaise, encore un peu croquants, savoureuse sauce et quatre noix snackées, dorées du dos et souple dedans. 15/20 pour 15€. Pas donné pour une entrée mais elle vaut le détour! Et puis comme je suis un vicieux qui ne s'i-gnore toutefois pas, j'ai choisi comme plat… le plat du jour. Histoire de voir s'il ne s'agissait pas d'une sous-prestation obligatoire pour pigeons de passage. Trêve de suspens: du même niveau que la carte. Aujourd'hui, "encornet farci et risotto aux légumes". Des encornets farcis, je m'en suis tapé des montagnes, beaucoup sont… des farces. Celle d'ici est lisible, fraiche et légumière. Encornet dodu, risotto aux légumes (brunoise) délicieux et la sauce mes petits lapins roses, est à saucer jusqu'au bout sinon d'autres le feront à votre place! Bisque de gambas montée au beurre, piment d'Espelette! 15/20 pour 12€! Pierre Coulomb assure à l'accueil et au comptoir tandis qu'en salle son épouse Chantal seconde Melvine, tout sourire. Et puis Benoit Bougeard, le cuisinier. J'ai idée que vous connaissez mon avis sur le personnage, mais je vous incite à aller vérifier illico mes allégations. Pour trouver "l'Escale des Vins" des Coulomb, c'est pas compliqué! Programmez votre GPS qui vous mènera à travers les vignes sinon vitres ouvertes, laissez-vous guider par les bonnes odeurs de cuisine: vous finirez bien par tomber dessus!
Chef: Benoit Bougeard
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café bon café 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du jour 12€ midi semaine. Menu 20€ dimanche midi. Suggestions et carte. Climatisation. Terrasses. Groupes grande capacité. Parking aisé. Fermé lundi.
RN7 Quartier Libran
13410 **LAMBESC**
Tél.04.42.92.79.18
www.lescaledesvins.fr

MARSEILLE

LE COMPTOIR DE CESAR
NT 1/2

Un service mené par une jeunesse aussi volontaire qu'approximative. Insistante à faire consommer le client. Il devra commander du vin sinon: punition! Suppression des beaux verres, Arkoroc de cantine. Quand vous allez faire votre pipi de contrôle vous croisez des troches de zombis qui sortent des cuisines comme s'ils avaient fumé l'intégralité de l'héritage de Bob Marley, le pizzaiolo blasé est solidaire dans la philosophie d'absence de bonjour, poussière sur les chaises, mais dormez tranquille: les photos à la gloire de la binette du patron défilent à la télé. Patron qui parle très fort pour bien qu'on l'entende et qu'on comprenne bien ce qu'est la testostérone. La cuisine? Quand Mauricette a visé les prix pratiqués par la boutique, elle a cru qu'on était au restaurant. Pas de méprise: les tarifs élevés ne la gênent pas, d'autant que c'est toujours moi qui paye. Par contre, faut du répondant dans l'assiette. On est loin du compte sauf avec la "petite pizza royale" et sa pâte merveilleuse, qui croustille et on sent vite qu'elle a été chatouillée par le feu de bois. Garniture sans histoire, 14,5/20 pour 15€. Pizza très chère, mais bonne. Et puis le ridicule avec "queue et joue de bœuf mijotées comme une daube, ravioles à la brousse". Une cocotte en fonte, ça marche toujours la cocotte en fonte pour séduire le gogo. La dame au chapeau vert ouvre le couvercle: 8 ravioli à peine cuits, pochés à la va-vite. La sauce est claire, de la joue, un peu, de la queue encore moins. Elle aurait bien saucé, mais saucer avec un crouton de pain sec n'est pas pratique. Faut pas gâcher la marchandise, mais gâcher le client, c'est permis: 19€ et 8/20. Sur un plat, l'erreur est toujours possible. Sur deux, ça devient une marque de fabrique: "encornets ou seiches en tempura, sauce gribiche". M'arrive des lamelles d'encornets et deux supions vautrés dans un risotto avec un peu de légumes. Je signale l'erreur de livraison au jeune serveur plein de yeux tous ronds: "ah oui, on a dû se tromper, je vais demander". On ne l'a plus revu. Alors bon, je me suis paluché mon plat arrivé tiède, en plus. Pas de tempura donc, mais une gribiche d'opérette dans une verrine de dinette qui nous a bien fait mar-


J'AI UNE BONNE ET UNE MAUVAISE NOUVELLE ROCCO...
LA BONNE, C'EST QUE TU SERAS ACCOMPAGNÉ PAR UN MARGAUX 2003...
Giemsi

rer les poils du dos avec Mauricette. Comme une crème liquide avec un peu d'estragon, ni œuf, ni moutarde… mais rigolade. Une rime à 18€ pour 8/20. Difficile d'en vouloir au chef puisqu'il n'est pas en cuisine! Il fait sa paperasse en salle pendant le service, alors forcément. Peu de positif à retenir en cuisine sinon le pizzaiolo compétent. Dommage: belles viandes en vitrine, déclinaison de vin au verre et bon café. M'enfin quand même vu les tarifs et le niveau de cuisine, de qui se moque t'on?

Chef: Roland Schembri

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 16/20. Pain individuel 5/20. Café Bon Café 2,2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Ouvert 7j/7. Terrasse.

17 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.06.07
http://www.lecomptoirdecesar.com/

FRENCH COMPTOIR

ΨΨ1/2

Nom de baptême adapté à plus d'un titre: le restaurant rue Sainte est adossé au journal "La Marseillaise". Juste au-dessus des archives! Ça explique la configuration de la mignonne adresse… et les quelques marches pour y accéder. On s'y régale d'une cuisine traditionnelle sincère non sophistiquée, au rythme d'une ardoise à la quinzaine et d'un menu du midi avec aujourd'hui une saucisse de Montbéliard sauce moutarde à l'ancienne. Le drapeau est planté! Vous commencerez votre régime demain ou alors, allez casser une graine dans un restaurant exclusivement végétarien: des graines, ils en ont plein! Bref! Mauricette la comique troupière doublure cascade de Fernandel dans "La caissière du grand café" en 1947 se fait plaisir à petit prix avec son "cake aux lardons, chèvre et olives vertes" à 6€. Elle s'en paye une bonne tranche: y en avait 4! Avec une peu de crème aux herbes! 14,5/20. Rares au restaurant, les "œufs à la coq". Je sais: on peut faire la même chose à la maison! Mais ici c'est un peu la maison de Marion d'Haillecourt et Marjorie Morino-Seres. Alors je lape mes deux œufs à la coque avec des mouillettes grillées trempouillée avec gourmandise sous le nez de la dame au chapeau vert. 14/20. Mauricette s'envoie une "entrecôte 250 grammes beurre maitre d'hôtel" qui ravira les viandards mais une autre: celle-là n'a pas fait un pli! Quartiers de patates confites au four, un bonheur grassouillet. 14,5/20 et 16€. Et bibi, il fricote avec cinq "gambas flambées au whisky, sauce bisque". Haricots verts et riz cuisiné simplement mais que c'est bon! Tout simple mais bon! La sauce cuisinée servie à part sert de déco utile. 14,5/20. Desserts pâtissiers faits sur place, fondant au chocolat, tiramisu au café, crème brûlée ou "crumble pomme et abricot sec" dressé à l'instant et passé au four, ce qui évite un biscuit mollasson. 14,5/20 pour 5€. Adresse cocorico dans l'assiette et étonnamment pointue au rayon des flacons pour une table à petits prix: pas moins d'une dizaine de vins au verre référencés par le sommelier Julien Fellah (DVA)! Et pas du flacon qu'on retrouve à tous les coins de rues! Aussi, des soirées-concerts avec tapas français sont organisées! Siroter un Chardonnay du "domaine de Marrenon" en grignotant des cuisses de grenouilles ou boire un Figari "Clos Canarelli" en boulottant un figatelli rôti, c'est tout le plaisir que je vous souhaite. Allez, tous ensemble: "allooons zenfant de l'appétiii-ieu… le jour de boire est aaaarrivé…"

Chef: Raphael Guichard

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes sous-sol 14,5/20. Formule 15,5€ et menu 18€ midi. Ardoise. Climatisation. Groupes 45. Privatisation possible. Ouvert du lundi au vendredi le midi, vendredi et samedi soirs. Programmation concerts sur facebook.

40 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.09.82.41.07.30 et 06.10.23.40.69

LE BISTROT DES DAMES

ΨΨΨ1/2

On s'y pointe la truffe excitée une fois l'an! Certaines recettes ne peuvent plus sortir de la carte comme les pieds paquets cuisinés par Dany, l'aile de raie aux câpres ou la côte à l'os Salers: la révolution gronderait aux portes du "Bistrot des Dames"! N'empêche avec le chef Vion, c'est que la découverte est quasi permanente. Ce quadra nordiste disciple du pédagogue étoilé Jean-Marie Chanove (74) passé par Jacques Lorain (89) du temps de sa splendeur, et dans la région par les cuisines de Serge Couloumès (06) est un travailleur acharné autant que créatif qui a bien saisi les subtilités de la cuisine méditerranéenne. Parfois même au détriment d'une certaine rationalité économique qu'impose cette satanée Place aux Huiles: terrasses plein soleil, les camions réfrigérés de la bouffe sous-traitée en file indienne devant les boutiquiers qui alpagueront le gogo dès que sonnera la récré. Bref! Ici, une cuisine fraiche inspirée, soucieuse des codes terroir-bistrotier. Et puis une nouveauté avec le midi, une formule à 19€ qui permet aux méfiants (dont fait partie Mauricette) de tâter le terrain. Avec "petits maquereaux de Méditerranée en escabèche à l'orange, confit d'aubergine". Hyper frais et délicat, l'harmonie sudiste fonctionne en plein! 15,5/20. Changement de latitude maritime avec le délicieux "feuilleté de cabillaud et grosses crevettes, gnocchi en cappuccino". Elaboré sans être emberlificoté, précis dans les cuissons, jus tonique qui pousse un peu sur le sel. 15,5/20. Dans une formule à 19€ (le prix d'une pizza et d'un tiramisu), reconnaissez que le

rapport qualité-prix a de l'allure! De mon côté, "la queue de bœuf"! Que c'est bon ça! Du bistrot plein fer aux accointances gastro! Vinaigrette de queue de bœuf, le consommé en fine gelée, poireau et raifort. Une quenelle de crème de betterave rouge en prime, elle ne pervertit pas les associations. 15,5/20. Sébastien Vion repeint la mer de couleurs singulières avec "le mulet de méditerranée rôti côté peau dans un beurre au citron confit, sauce butternut-romarin". Ça fonctionne: 15,5/20. Exercice pâtissier très créatif: crème caramel. Mais nooon, je rigooole… "le pamplemousse": cannelloni craquant au miel et cacahuètes, crème légère au mascarpone, alliance pamplemousse gingembre". Résumons: comme des cannoli ou des nems farcis de purée fruitière, crème glacée chocolat blanc. Acide, sucré, mou, croquant, amer. 15,5/20. Service fluide, intérieur ou terrasse. Un vrai restaurant sur une place incertaine pour le gourmand avec l'impeccable Fabienne Gaillard sérieuse et détendue à l'accueil, Sylvie Manolino et chef Vion. Un trio gagnant-gagnant-gagnant qui résiste au temps.
Chef: Sébastien Vion
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19€ et menu 25€ midi. Suggestion du jour et carte de saison. Salon de thé et pâtisseries maison en hiver. Climatisation. Terrasse. Accueil groupes. Ouvert 7j7.
34 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél.09.73.67.29.15 et 06.99.22.25.03
www.lebistrotdesdames.com

AU VIEUX PORT

ΨΨ1/2

Comme son nom l'indique! Face aux bateaux! C'est vous dire que rien n'était gagné quand j'ai décidé d'aller tremper la moustache sur le quai adossé au fameux "Carré Thiars". Dans le coin question restaurants, c'est la foire d'empoigne, la pêche aux gogos, un concours quotidien d'attrape-touristes, comme un tir aux pigeons au niveau de l'eau. Et puis parfois, au milieu des plumes qui retombent, on repère une assiette qui tient la route. C'est beau la vie, hein. Depuis 2 ou 3 ans, la tout juste trentenaire Marion d'Haillecourt déroule une prestation qui ne se complique pas l'existence mais proprette, offrant ainsi sur ce côté du port un point d'ancrage pour le client local et le touriste ravi. Mes petits canaillous, cette table entre avec obéissance dans le contexte local: moules-frites (toutefois fraiches) et pizzas (toutefois au feu de bois). Mais aussi: rillettes de saumon et tartare de charolais, entrecôte ou côte de bœuf au feu de bois, échine de porc farce figatelli et brousse, loup au feu de bois, burger du chef. La carte, secondée par quelques suggestions au quotidien. Et 3 menus: 15€, 20€ et 25€. Comme souvent, je tape au centre. Entrée impeccable de générosité, pas une entrée de comptable: "Saint Marcellin pané et lardé, mesclun". Pas un quart, pas une moitié: entier m'sieur-dame! Servi tiède et religieusement siroté, filet d'huile d'olive sur le vert. Voilà mon bonheur: 14,5/20. Suite à la mode avec le "Fish n' Chips, sauce tartare". Etonnant de trouver du poisson bien travaillé, un filet de colin en croute corn-flakes, frites fraiches, sauce tartare approximative. Préférez le jus du citron! C'est meilleur et en plus, ça vous donnera bonne conscience en cas d'ambition de régime. 14,5/20. "Mousse au chocolat" dense, trop à mon goût qui est le mien. 13/20. Service vif de brasserie à l'écoute, la direction se lève et accueille. Du rare quand la plupart des concurrents pratiquent la politique du doigt pointé pour éviter de se déplacer. Bref! Cave courte mais on y trouve la huitaine de vins au verre dont le varois Château Margillière. Brunch le dimanche dont on m'a narré le plus grand bien! Ambiance fauteuils et banquettes, mur végétal et luminaires art-déco. Une adresse heureuse que je vous conseille toutefois d'adopter en dehors de la saison touristique. Comme "Au Vieux Port" est ouvert à l'année, ça ne devrait pas être trop compliqué à caler sur votre calendrier de député.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Menus 15€, 20€ et 25€. Carte. Pizzas au feu de bois. Enfant 10€. Terrasse. Brunch le dimanche (sauf en été). Groupes 65. Deux salles. Ouvert 7j/7 en saison de 10h à 2h. Hors-saison: se renseigner.
4-5 quai de Rive Neuve
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.56.26.63
http://www.restaurant-au-vieux-port-marseille.com

PASTIS & OLIVES

NT ΨΨΨ

Olivier Luisetti (qu'on a connu au "Bouchon Provençal" un peu plus bas) est homme de décisions mais pas de demi-mesures. L'épanoui trentenaire a mis un coup de baguette magique sur "Le Grand Latin" dont il a gardé le mieux: de beaux volumes et un charme de brasserie fin de siècle où auraient pu se croiser Pagnol et Rebuffat, Rellys et Camus. Fin mai 2016: derniers coups de pinceaux et premiers coups de fourchettes. Cuisine ouverte au fond, près des tables en bois où négocient discrètement les avocats du quartier devant un petit Chablis. Près du comptoir, des couples au calme pour un repas en lumière douce. En terrasse, embouteillage joyeux de brassées de copains devant… pastis et olives en attente de leurs plats. Avec Mauricette, celle dont tout le monde connait la date d'anniversaire sans jamais dire son âge, on a pris du plaisir dans nos attributions de cobayes pour-

tant blasés. Sur table moulin à poivre, fleur de sel, huile et vinaigre. Du monde, beaucoup de monde: le service se mélange parfois les pinceaux. Cuisine! Formule 17€ le midi, produits frais et savoir-faire dans une cuisine simple et bien fagotée: c'est bon. Bon, l'épatant "risotto au vin rouge, figatelli rôti au miel". Ou comment en ce remuant le ciboulot et en se levant tôt le matin, on trouve des recettes inédites. Parfait, 15/20. "Tarte aux pommes" en VO, c'est à dire dans sa version fine, caramélisée et pâte dorée croustillante au beurre. 14,5/20. La dame au chapeau vert prend l'accent de Robert Paparemborde pour croquer ses "tartines du sud-ouest". Terrine de foies de volaille, oignons confits au vin, rosette, salade verte et… du Comté! Ça l'a bien fait rigoler!.. elle a tout mangé! 14/20. Toujours avec l'accent du célèbre rugbyman elle dit "cheesecake" ajoutant avec son humour si particulier "j'aime croquer de l'anglais". Perfect: 15/20. Une cuisine qui illumine sans trop éblouir, adaptée au contexte des midis pressés, sans doute plus poussée le soir. Le jeune chef Maxime Patez passe avec d'aisance du gastro au bistrot… ce qui donne envie d'en savoir plus! Bref! La maison d'Olivier Luisetti? Bonne humeur marseillaise revendiquée à forte personnalité avec des plats de vrai cuisinier. Rassurant dans le quartier.

Chef: Maxime Patez

Spécialités: bocal de filets de sardines. Linguine à l'ail, tomates séchées et basilic. Bavette marinée sauce soja. Mignon de porc au figatelli, sauce au miel. Bagel de saumon Grawlax, chantilly de wasabi. Gnocchis frais sauce Champagne, copeaux de truffes et parmesan. Pavé de cabillaud façon aïoli. Cousteau burger (surprise). Desserts maison. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Maison du Bon Café 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules midi 15€ et 17€. Carte et suggestions. Enfant 13€. Groupes 60. Ouvert midi du lundi au samedi et jeudi, vendredi et samedi soirs.

27 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.08.27

LE KASHMIR

ΨΨΨ

Ah! Les fameuses recettes de la cuisine indo-pakistanaise! Vrai qu'elle tourne un peu en rond question créativité, mais elle fait des merveilles au rayon épices et parfums. Ils sont venus, ils sont tous là: cannelle, piment rouge, curcuma, clou de girofle, coriandre, fenouil, cumin, pavot, cardamome, badiane, safran, muscade. S'il en manque un, il n'est pas loin, il a loupé le train ou n'a pas entendu la sonnerie de la fin de récréation. Allez hop: au boulot! "Le fameux assortiment de viandes tandoori" comme ils disent à la carte! Poisson, agneau, gambas et poulet cuits dans le four traditionnel indien en terre cuite (le tandoori, donc), après macération dans des sauces épicées-parfumées à base de yaourt. Fameux en effet! Trois sauces à puissance variable égayent, gaffe au retour de flamme avec la jaune! 15/20. On arrive tranquillement à nos plats cuisinés, très cuisinés même. J'adore l'aubergine alors "baingon gosht": le curry d'agneau aux aubergines épicées. Préparation fromagée, onctueuse. Sauce qui mélangée avec le précis riz basmati, ravira les gourmands… et les gros appétits qui tiendront le cap sauceront avec le pain "nan sada" (fromage) ou nan massala (oignons coriandre). Sinon, filez à votre voisin de table. 15/20. Mauricette avait ses mirettes comme après une fumette de thym à la sauge à la fin de son "balti gosht". Un curry d'agneau parfumé baptisé "plat national". Ce qui est possible. Vu le copieux des portions, celle qui est née seulement quelques années après "l'ancien régime" n'en fera pas un aujourd'hui! 15/20. Service un peu timide mais œil partout. Cave à vins terne, le thé sera votre meilleur compagnon de route. Ambiance soyeuse de velours, mobilier exotique. Une fontaine qui peine à couvrir un fond musical. Beaucoup d'espace, une belle maison dépaysante qui avec le temps, confirme son leadership sur le genre indo-pakistanais sur la ville. Rappelons que l'adresse fut fondée en 1988 par le père de Nehman Hanif, l'actuel propriétaire trentenaire du "Kashmir". Relais pris et pari tenu… et gagné!

Chef: Mustapha Raja

Spécialités: indiennes et pakistanaises. Poulet au curry avec amandes et fruits. Poulet désossé cuit au tandoori, mariné dans sauce tomate et beurre. Epinards cuits au fromage frais en sauce. Lentilles épicées cuite au beurre. Riz basmati cuit aux légumes. Biryani.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 8,75€ le midi en semaine. Menus 16€, 19€, 21€ et duo 30€ et 49,99€. Groupes 100. Location de la salle. Devis pour groupes. Anniversaire, réceptions… Restaurant climatisé. Vente à emporter. Fermé lundi (hors saison).

18 rue de la Paix
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.99.72

AU BOUT DU QUAI

ΨΨΨ1/2

Face au port, l'adresse pourrait se laisser aller au registre dégagé de la restauration balnéaire pour ne pas dire plagiste. Notez bien que j'aime la moule-frite et la pizza. Mais de là à me taper des kilomètres en bagnoles pour cette cuisine, surtout avec Mauricette qui chante à tue-tête les tubes des Poppys (les jeunes, renseignez-vous) faut pas exagérer! Dans ce boulot de

cobaye, faut réfléchir au mouvement de population de moi-même. Bref! Les assiettes sortent désormais de l'identité marquée des débuts voulue par le patron Jean-Luc Mouttet: produits simples et frais simplement travaillés dans un registre bistrotier assumé, poissons du pêcheur, entrecôtes du viandeur, tarte tatin et fondant à la châtaigne. Restent fidèles les tablées d'hommes d'affaires encanaillés au col de chemise ouvert, les avocates en tailleur, les touristes avisés en virée poussant jusqu'"Au bout du quai" entre mairie et MUCEM: tous se frottent les mains et se lèchent la moustache, encore que les avocates, pas sûr! Poêlée de supions en persillade (vous m'en direz des nouvelles), soupe de favouilles, tartare de veau aux huitres, ceviche de loup aux légumes croquants, risotto asperges et St-Jacques, joue de lotte confit au citron vert, côte de bœuf grillée à la pierre de lave… Mauricette tape direct le "quasi d'agneau, jus au thym". Elle s'est branchée en connection haut-débit pour apprécier ce plat joliment dressé et coloré. Viande rosé saisie, jus dense, purée huile d'olive ciboulette, petits violets, carotte, courgette, aubergine, fenouil et topinambour. Assiette chaude, haut-débit peut-être, mais tranquille Emile quand même! 15,5/20. Nouvelle recette de "linguines aux palourdes". Pâtes fraiches, sauce pimentée, coquillage top niveau. J'ai tout saucé avec le pain, un truc qui me prend à chaque fois que c'est bon! 15/20. Vitesse supérieure avec les desserts. Etonnants de maitrise, très beau niveau. Quand on sait ce qu'on nous refile dans le coin pour 8€, vous pouvez applaudir "l'acidulé: sablé breton, dôme de citron vert". Comme un dessert de pâtisserie "boutique", circulaire et maitrisée. La crème est parfaite. 15,5/20. Moi, "poire pochée vanille: sablé, sauce chocolat et éclats d'amandes". Les fruits rouges ponctuent en couleur et en saveur. 15,5/20. Ouch. De fait, obligatoire de faire évoluer ma notation. Je vous avoue que ça me fait un peu peur, mais ne pas bouger l'appréciation serait malhonnête de ma part. Cela dit, ne vous attendez pas à un service de palace! Pas le propos du bistrot! Juste à des sourires d'un personnel mené par la radieuse Jennifer évoluant désormais dans un étonnant décor repensé en blanc! Quand Jean-Luc Mouttet ne nous étonnera plus, nous nous ennuierons ferme! Quel personnage! Et quelle sacrée bonne table!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Costadoro 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Entrées et plats à partir de 14€, desserts à partir de 7€. Terrasse face aux bateaux. Climatisation. Groupes 50. Fermeture se renseigner.

1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
www.restaurantauboutduquai.com

Téléchargez les applications!
www.le-bouche-a-oreille.com

SCHILLING

ΨΨΨΨ

Un écossais tombé en amour de Marseille. Son truc à lui, c'est la chose maritime, le poisson et ses à-côtés. Le poisson cuisiné de pays, thon rouge ou rouget de pays, et plein de copains à eux aussi. Mauricette reste médusée (forcément) devant le rapport qualité prix presque inconvenant du menu-carte à 30€. Car d'un point de vue technique et du plaisir ressenti, c'est simplement admirable. Pour que celle qui trimballe des oursins dans les poches de son tailleur en popeline des années 50 fasse ce genre de compliment, faut du top-niveau dans les assiettes! Esthétique affirmée depuis le test de l'an passé, confirmant ainsi le style pointilliste du travail très personnel et signé. Le "carpaccio de thon rouge méditerranéen", petites roulade de poisson cru, câpres, œufs de poisson, mixtures herbacées au goutte à goutte. 15,5/20. Très original "grawlax de rouget, coulis de tomates jaunes". Avis aux piocheurs d'idées: cette recette culottée réalisée sans filet (de rouget) s'ose uniquement avec du poisson d'excellence qui n'a pas passé 3 semaines au frigo. 16/20. Plats de très haut niveau! Le jus cuivré de la "daurade cuite au whisky, cannellonis d'aubergines et jus de viande" emmène loin: 16,5/20 pour ce classique de la maison qui joue les arapèdes sur l'ardoise. "Médaillons de lotte betterave, orange et fenouil" remplacés ce jour par des joues de lotte! Quelle fraicheur! Quel talent! 16/20. Progrès dans les desserts! "Financier, cheesecake": financier exact (gout, texture) et crème fromagée gourmande. 15,5/20. La mode de la "tarte au citron" dite "destructurée" est devenue horripilante. Elle est ici douée de légèreté et de modestie. Peu sucrée de la croustille et aérienne, quelques touches fruitées pour appuyer. 15,5/20 encore. Merveilleux repas créatif, vivant. Doublé d'un miracle économique. Le cuisinier bloque sagement la salle à la vingtaine de couverts. De toute façon, pas le choix vu l'envergure de la salle… Malcolm Gardner et son second œuvrent "cuisine ouverte", ce qui explique les bonnes odeurs. Nappages blancs, boiseries acajou, cartons de jolis flacons entassés dans un coin. Bien avant de cuisiner du côté du Vieux-Port, Malcolm Gardner étudiait l'histoire médiévale du côté d'Aberdeen dans son pays d'origine, l'Ecosse. La cuisine et Marseille ont adopté ce chef au sourire d'ado malicieux malgré la quarantaine qui approche. Sacré succès et histoire joyeusement morale pour ce cuisinier attachant autant que détaché de l'agitation médiatico-culinaire.

Chef: Malcolm Gardner
Second: Gianni Vario
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2,8€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules 19,50€ et 21€ midi semaine. Menu-carte 30€. Menu dégustation 50€. Terrasse suivant météo. Fermé mardi et mercredi.

37 rue Caisserie
13002 **MARSEILLE**
Tél. 04.91.01.81.39

SO… MARSEILLE

NT ΨΨ1/2

Si comme moi les usines à touristes vous crispent, les restos branchouilles vous exaspèrent et les escroqueries du front de mer vous font frôler le meurtre avec préméditation, j'ai une solution sur le Vieux Port. La petite table de Olivier Carle devrait vous plaire. C'est un sacré malin, Olivier Carle. La première fois il vous alpague avec sa formule à 8,95€ avec plat, dessert et café de marque Illy siouplé! On risque quoi à 8,95€ ? Au mieux de se régaler!.. Et puis comme le mignon souvenir d'un repas simple autant que propret pris en terrasse face à la Bonne Mère dans une petite boutique de rien du tout et moins prétentieuse d'un poil de radis vous trottine dans le ciboulot vous vous dites: "si on y retournait?" Même avec Mauricette, un retour sur le lieu du crime est un plaisir! Chaque année on se chamaille pour le dernier escargot de la "cassolette d'escargots", comme pour rituel annuel! 14,5/20. Les plats qui suivent sont tous deux gratinés. En plein été, l'idée est plutôt comique mais c'est si bon! Délicieux "cannellonis frais à la brousse et au basilic" servis dans un plat carré sorti du four dont la superficie avoisine les 400 cm2. Sachant que le pavé gourmand est épais comme ça, calculez le côté et dites-moi si c'est bon. 14,5/20. Mon "gratiné" est la suggestion du jour, une "moussaka" dans les règles servie comme à Athènes. Un peu déstructurée (trop chaude) et servie avec des frites fraiches. Ça vous dégomme un peu l'exotisme de l'assiette mais les frites sont bonnes. La dame au chapeau vert était jalouse de ne pas en avoir aussi avec ses cannellonis. Bref! 14/20. Desserts toujours épatants, réguliers, assurés par Olivier Carle lui-même, au four et au moulin: "tiramisu" du jour cacaoté (14,5/20) et "mousse au chocolat" version très noir, dense et sucrée sans outrance: 15/20. Une toute petite adresse avec une cuisine simple et des recettes accrochées à l'année, qui ne cherche pas les médailles en chocolat des guides ni les honneurs des confrères de la louche qui s'auto-congratulent. Sauf à être un as de la cabriole pour éviter les chausse-trappes du coin, vous auriez fait comment sans moi?

Chef: Magali Aponte

Spécialités: cassolette d'escargots. Frites fraiches. Cannellonis frais à la daube. Escalope de veau milanaise. Assiettes "saveurs de méditerranée": antipasti, tapas, mezzés et provençales! Desserts maison!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Illy 1,95€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 8,95€ et 14,5€. Menu 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 8,5€. Groupe 40. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert le midi sauf mardi.

234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75

LA TARRAILLETTE

NT 0

Pas facile de prendre la suite de l'ancien taulier: il a lâché début 2016 les rênes de sa boutique tenue une vingtaine d'années. Dans mes attributions de cobaye ambulant, le piège serait de vouloir comparer. De toute façon La Tarraillette de Jean-Marc Ferreri est incomparable. L'olibrius s'est créé une sorte de monopole en imprimant son concept dans le ciboulot du gourmand afin que les foules épicuriennes de la cité phocéenne (et autour) viennent se régaler dans ce coin résidentiel de Marseille, à deux pas du centre-ville. Bref: c'est le passé. Je ne me suis pas précipité chez les nouveaux, le temps qu'ils s'installent bien, trouvent leurs repères, effectuent les réglages… Nous voilà fin juillet: des escabeaux, des perceuses, un foutoir de brocanteur de l'Ile sur Sorgue, des chaises à l'envers et des planches dans tous les coins. Quand on a connu, ça fait un choc. Ça pourrait expliquer pourquoi tout le monde mange en terrasse. Et même, pourquoi ce monde il est venu alors qu'ailleurs, on y mange (au moins) la même chose. Désormais la maison fait des pizzas de 10€ à 14€, des salades à 16€, des carpaccios et des tartares, des pâtes, des risottos, de la Black Angus parce que à 50 ans si t'as pas de la Black Angus à la carte, t'as raté ta vie. Et desserts vendus 7€ quand même. Enfin bon. Vu la tournure et les tarifs, je me suis lâchement recentré sur un des plats du jour proposés à 12,50€: lasagnes, penne-saucisse italienne, pizza fromage et ma "bavette sauce au poivre, frites et salade". L'assiette présente plutôt bien, mais la viande sent un peu. Peut-être le grill. Allez savoir. Surtout, elle est très dure. Pour vous dire, j'ai cru que j'utilisais mon Laguiole de compétition à l'envers. Mais non. C'est bien la viande qui est très dure alors même qu'elle m'est servie saignante. Même en coupant dans le sens des fibres, ya comme un hic. Les frites fraiches sont taillées sur place, mais molles. L'huile est récente. Le serveur débarrasse la table sans se soucier du gros morceau de viande restant. Il doit être habitué, et pis c'est pas son problème. 9/20. Dans cette formule est compris un dessert d'office, une verrine de "fromage blanc aux griottes confites" pas bête du tout (12/20). Et un café, pas bon du tout. On se souvient avec émoi de la proposition de quelques 400 références de flacons. D'autant plus qu'on ne vous propose rien à boire. Ni eau, ni vin. Ah si. J'ai vu des grands verres de rosés avec plein de glaçons dedans. Et puis faut se lever pour aller payer au comptoir, c'est plus simple et plus rapide. Ambiance "à la marseillaise" côté direction, dilettantisme et parler fort. Je ne voulais pas comparer mais là, le grand écart est tellement intégral qu'il prête à rire. Pain d'un boulanger de voisin, remarquable.

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café 12/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 12,50€. Carte. Terrasse.

VOUS AVEZ DES PLATS SANS GLUTEN ?
OUI !
MÊME QU'À CE PRIX, VOUS N'AUREZ PLUS DU TOUT DE BLÉ !
WINGZ

59 boulevard Eugène Pierre
13005 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.91.48 et 06.50.57.76.88
http://www.latarraillette.com/

LE DETOUR

NT ΨΨΨ

Quand on cherche midi dans le coin, on se fait accrocher les mirettes par la façade coquette. J'y suis entré comme pour acheter le journal, dans l'automatisme blasé qui guette le cobaye surmené pour cause d'abus au quotidien. Je voudrais vous y voir. Judicieuse entrée-terrasse utilisable les beaux jours pour l'affamé et toute l'année pour le fumeur invétéré. La porte vitrée s'ouvre sur un bel espace de bois clair brut, esprit bistrot rustique et soigné. Tiens? La carte me caresse dans le sens des poêles: moules gratinées, salade de poulpe, filet de loup huile vierge, cheeseburger du chef, carré d'agneau miel et moutarde… ça commence à sentir bon ne trouvez-vous pas amis lecteurs? Et puis j'ai commandé mon plat, sans grande conviction, tu parles Charles, si c'était très bon ya longtemps que je le saurais, c'est mon boulot quand même, qui c'est le guide? Et là, paf. Le "risotto au lait de coco, combawa et citron jaune confit, crevettes snackées et émulsion de menthe": une pépite! Un délice de saveurs à plusieurs facettes, élégant dressage circulaire. Les cinq crevettes n'ont pas fait long feu, le reste non plus. Je ne me souviens pas avoir saucé un risotto, c'est vous dire le plaisir. 15/20 et 17€. Dessert du jour, une "crème brûlée" passée au four. Et non pas comme souvent sous la flamme d'un chalumeau au propane de chaudronnier épileptique. L'académique opération devient rare, même dans les restaurants dignes de ce nom. 14,5/20 et 5€. A noter qu'en sus des desserts de la maison (tiramisu, cheesecake…) "Le Détour" propose ceux de Monsieur Martin, artistique pâtissier voisin. Quelques judicieux flacons: Tariquet "Premières Grives" et un Petit Chablis, "Barbanau" en Provence et "Vieux Télégraphe" (Le Télégramme) en Châteauneuf du Pape à moins de 40€! Bref! Une femme et des hommes derrière l'histoire entamée en mars 2015: Cathy Martinet et des deux fils. La salle, c'est David. Tout juste trentenaire passé à la réception chez Passédat après des débuts dans le métier du côté de la Moselle familiale. Son frère cadet William est le cuisinier: 4 ans aux côtés de Frérard au "Sofitel Vieux-Port" ne s'oublient pas aussi facilement et explique des choses. Secondé par Lucas Fabre rencontré chez le traiteur Marrou. A deux pas de la bruyante Castellane, une cuisine bistrotière sérieuse dans un bel endroit pétri de savoir-vivre et de modestie. Mon petit doigt me dit que vous allez aimer.

Chef: William Wantz
Second: Lucas Fabre
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (2) 15/20. Café Nespresso 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Verre de blanc "Château du Rouet" 4€ 14,5/20. Formule midi semaine 13€ et 15€ avec chaque mercredi un burger à thème. Carte de saison. Climatisation. Patio couvert (fumeurs acceptés). Groupes 40. Cocktail dinatoire (60). Privatisation possible. Expos temporaires d'artistes de la ville. Ouvert midi du mardi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soirs.

24 rue Falque
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.63.46.82

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Dans ce quartier résidentiel dépassionné, l'élégant restaurant se refuse à tout modernisme de façade, et à l'intérieur, pareil. Classique. Ça rassure, un restaurant qui évite les tendances et se méfie des modes. Les Lequien, ils seront à la mode quand ça sera la mode du démodé. Vous me suivez? Depuis le temps qu'on y trempe notre plaisir et nos moustaches, je confirme qu'un tel établissement ne se trouve pas sous le pas d'un cheval, mais avenue de Toulon dans le 6ème. Mauricette tient Jean-Philippe Lequien pour un chef aux mains d'or. Sa cuisine est travaillée, consistante et gourmande, une cuisine bourgeoise digne et très raffinée. Mais ne comptez pas sur lui pour violoner de la prose de nom de recettes au kilomètre, pas le genre. Déjà qu'il refuse avec une assiduité jamais prise à défaut les clubs de cuisiniers et les honneurs des médailles en chocolat, le prix Nobel de littérature, fut-il culinaire, ça sera dans une autre vie! Raviolis de supions, filet de bar sauce gingembre et citron, sauté de crevettes à la réglisse, feuilletage aux champignons et gnocchis, pressé de foie gras de canard au chutney de fruits, dés de rognons flambés au Calvados, joue de bœuf cuite au torchon et escalope de foie gras poêlée… Des suggestions le midi dès 10€, un 1er menu à 16€. Bref! Entrée qui signe le parcours du chef passé par de l'étoilé alsacien: "chou farci sauce aux cèpes". N'en fait pas des tonnes à l'œil mais mes petits lapins roses, voici un fin plaisir entre chou ferme, farce savoureuse et crème parfumée. 16/20. La recette met d'équerre les approximations habituelles locales: "petite bourride revue par le chef". Du maintien, fraicheur et délicatesse: 16/20. Une assiette pleine de bonté, presque introvertie avec les "ravioli de homard sauce homardine". Quel délice! Avec le vin d'Alsace du Domaine Bott Frères pinot gris 2010, ya pas meilleur duo! 16/20! Itou pour "la caille désossée et farcie, jus au vin moelleux" escortée d'un risotto haut niveau et d'une belle duxelles, jus corsé. Une légende de la maison à 16/20. Il n'est point blâmable de succomber au sucré! La royale "couronne Jean Baudoin aux framboises": sablé, chiboust caramélisée, sorbet framboise maison, nougatine… 16/20. 1ère classe encore avec le "parfait au Cointreau et assiettée d'agrumes", tuile, suprêmes d'orange, biscuit au beurre et la glace… 16/20. En bonne

maitresse de cérémonie, Hélène Lequien dispense d'excellents conseils sur le choix des vins, à prix doux, eux aussi. Très rares, de tels tarifs pour un tel niveau de cuisine. Un ténor de la cuisine cantonné aux seconds rôles. Profitez-en sinon je me fâche.

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Vin rouge Ventoux "Château Blanc" "un autre regard" 2011 50cl 16€ 15/20. Formule 16€ midi semaine. Menus 23€, 31€, 44€ et 54€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Fermé Août, et entre Noël et le Jour de l'An. Groupe 30. Climatisation. Expo Darrietto et Delamer.

56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨ1/2

Quand arrivent de nouveaux tauliers dans un bon restaurant, j'ai souvent les genoux qui jouent des castagnettes: le trac d'une éventuelle déception. Claclaclac! Et puis parfois comme ici, les repreneurs sont fins, poursuivent la partition et le concert tout en engageant leur propre style dans la boutique. Fin avril 2016, Marianne Tayeb entrait la clé dans la serrure de "La Marine", adresse suivie par nos services depuis une douzaine d'années. Et ben mes petits arapèdes en vélocipèdes, me voilà rassuré! Et vous aussi! Forcément! Toujours cette obsession du poisson local quand la météo le permet, les petits pêcheurs du port des Goudes sont toujours en ligne. Pour tout vous dire, même que je me suis envoyé un "chapon de pays" pour moi tout seul, rien que pour moi. 7,5€ les 100 grammes pour un poisson de cette qualité tandis qu'on trouve de la dorade grecque à 8€ les 100 grammes sur le Vieux-Port, l'affaire est indiscutable. D'autant que le poisson présenté est dépiauté entièrement et servi avec une garniture légumière cuisinée top qualité au jus citronné: fenouil, oignon, céleri, courgette, un peu de carotte, ail confit en chemise et feuille de laurier mais elle, faut pas la manger mais vous faites bien comme vous voulez. 14,5/20. Dessert bien vu, une "ile flottante à la fève de tonka et citron vert" pour le moins culottée, mais qui fonctionne bigrement puisque 15/20. En vérité je vous le dis, les belles surprises fomentées par Marianne Tayeb sont tout autant à reluquer dans les à-côtés: cadre entièrement rénové du sol au plafond, clair et qui laisse place à la lumière. Pour la vue sur le port, les pointus et le coucher de soleil: rien n'a changé, tout tout peut continuer yéhé! Nouveau: gros effort avec l'épatante carte des vins aux tarifs amicaux: Chablis, Nuits-St-Georges, Brouilly, Crozes Hermitage, quelques Bordeaux et naturellement, Cassis et Bandol. Bref! Déjà restauratrice en d'autres lieux, la jeune femme est aussi souriante que marseillaise, la mer lui va bien au teint, la maison est dans de bonnes mains. Et vous savez comme au « Bouche à Oreille », on aime que les lecteurs soient entre de bonnes mains. L'aventure de « La Marine des Goudes » continue. Nous voilà ravis!

Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Bourride (48h). Bouillabaisse+apéritif+dessert à la carte 47€ (48h). Le jeudi "bar à vins et tapas".

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 26€. Enfant -10ans 10€. Carte. Terrasse sur le port. En saison ouvert 7j/7. Hors saison se renseigner. Accueil groupes et autocar.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76

LE P'TIT JARDIN

NT A Revoir

Curieux. C'est plutôt bon de bout en bout, et les tauliers sont bienveillants. Elle joyeuse, lui plus renfermé. Les deux font la paire. Curieux car si le repas fut correct, sur mes trois plats le décalage entre les intitulés et mon vécu est une occasion de poilade. Car comme pour beaucoup de choses, il vaut parfois mieux en rire. J'explique. Le midi, menu complet à 25€. Pas donné, 25€. Mais ça dépend ce qu'il y a dedans. Ici, du produit frais sans le moindre doute. C'est déjà ça. J'ai choisi "croustillant de bœuf à la brousse, quinoa en salade". Le quinoa géométrique est mignon, l'idée des légumes au vinaigre agressifs sur le dessus discutable. Un gros nem de viande, paleron ou joue, je sais pas. Ce dont je suis sûr par contre, c'est de l'absence intégrale de brousse du Rove. Et même de brousse tout court, fut-elle de Patagonie ou de Venaco en Haute-Corse. Pas l'ombre d'un fromage. 14/20 car malgré tout, c'est agréable. J'allais prendre la ballottine de volaille mais j'ai entendu dire en cuisine qu'elle n'était pas farcie, comme souvent pourtant. Alors "merlu rôti, fricassée de légumes". Un petit bout de poisson à la cuisson irréprochable recouvert d'un invité de dernière minute: une sauce crémée avec des herbes. On ne m'a pas prévenu. Ça noie un peu, c'est embêtant. Pas dramatique mais embêtant. La fricassée de légumes est une simple poêlée, non pas une fricassée. Mais c'est bon, alors je mets 14/20. Le seul dessert cuisiné possible est le "clafoutis aux mirabelles, glace vanille". Je vous le dis tout de suite: j'ai tout fini. Il ne reste rien dans l'assiette, c'est bon. Sauf que ça n'est pas un clafoutis, ou alors autant qu'un baba au rhum ou une dacquoise à la poire. Une sorte de quatre-quarts avec beaucoup de beurre, croustillant et gourmand. Mais certainement pas un clafoutis. 14/20. Alors bon, vous me voyez venir: c'est bien gentil mais quand même, faudrait voir à pas trop digresser de la recette quand

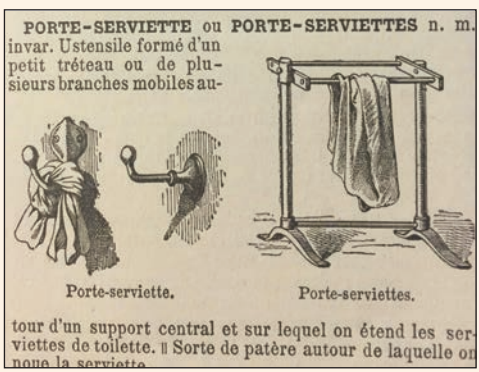
ANNE GARABEDIAN
ou
LES LIMITES D'UN GENRE

Polyvalente cumularde de la rubrique saucière dans le Landerneau chahuté de la gastronomie marseillaise et un peu autour (journaux, radio, livres, télé ça a failli) Anne Garabedian aime beaucoup ce que vous faites. Encore faut-il que comme cuisinier, étoiles vous touchiez pour être dans ses petits papiers.

Rappel! Anne Garabedian possède un temps d'antenne sur Radio France-Bleu Provence. Ses copains chefs (étoilés) y ont "*micro ouvert*" et ils auraient bien tort de décliner l'aubaine (1). Un tapis rouge radiophonique. Les attributaires avantagés de cette publicité aux frais de la princesse sont Michel Portos, mais aussi Gérald Passédat, Lionel Lévy, Ludovic Turac dont elle saupoudre parfois les nobles présences de cuisiniers de la roture, histoire d'être plus proche du peuple. Souvent de très bons chefs coincés sous le talon de la baronne au cas où le micro leur donnerait des ailes.
Cette dévotion intégrale aux stricts michelinisés fait d'elle qu'on la surnomme "*La piste aux étoiles*" dans le milieu des cuisiniers qui ne peuvent pas la piffrer. C'est vous dire la réputation.

Le problème, c'est que "*France Bleue Provence*" appartient au groupe Radio France financé par l'Etat et l'impôt. Et qu'avec son émission à la gloire des copains, la multiple Anne Garabedian fait fructifier sa petite entreprise avec l'argent du contribuable. Conflit d'intérêt flagrant sauf pour ceux qui ne veulent rien voir, vous comprenez, elle est sympathique, Anne Garabedian. N'empêche.

Si elle devrait rougir du financement public au moins partiel de son activité, pour autant sa méthode de travail n'est pas exceptionnelle: on l'appelle "*le journalisme d'accompagnement*"! Ou être le communicant d'un chef. Un léchage de toques structuré devenu un sport national tellement ordinaire dans le monde trouble de la sauce que tout le monde (ou presque) trouvent ça "*normal*". C'est vous dire la dérive. Dans le Var et les Alpes Maritimes au cours des années 1990/2000, déjà le grand reporter Jacques Gantié aujourd'hui perdu de vue émargeait pour le groupe Nice-Matin. Ce poste de journaliste lui conférait une légitimité d'apparence pour éructer son pavé annuel de restaurants généralement non testés où figuraient ses amis et frères de la toque. A tel point qu'il se croyait antichambre du Michelin (2). Même topo pour le "*guide Pudlo*" que personne ne lit non plus. Sauf que Gilles Pudlowski fut longtemps salarié des journaux DNA et Le Point. Ça incite au respect et suppose la compétence indiscutable, ce genre de réseau. Et tant d'autres…


PORTE-SERVIETTE ou PORTE-SERVIETTES n. m. invar. Ustensile formé d'un petit tréteau ou de plusieurs branches mobiles au-

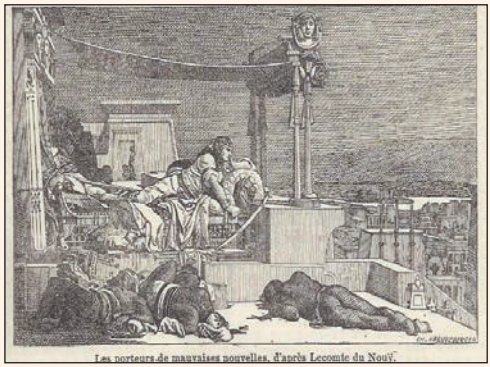
Porte-serviette. Porte-serviettes.

tour d'un support central et sur lequel on étend les serviettes de toilette. ‖ Sorte de patère autour de laquelle on noue la serviette

Ah… crochepied entre coquins! On me dit dans mon oreillette que Pudlo confirmait notre accusation puisque sur son site en novembre 2012, il balance que "*Anne Garabedian est marraine et coordinatrice de Gourméditerranée*" (3) (ce qu'elle n'est plus aujourd'hui)! Association marseillaise financée par le privé comme l'industriel agro-alimentaire Brake (bon appétit)… mais surtout le public! Mettent donc la main à la poche: le Conseil Général des Bouches-du-Rhône, Marseille Provence Métropole, l'Office de Tourisme, la ville de Marseille, la CCI, l'Etat et… France Bleue Provence (4)! Ouéé! Autrement dit côté pile avec Gourméditerranée ou côté face avec France Bleue, Anne Garabedian est une pompe à fric des impôts. Un beau métier.

C'est la raison pour laquelle on pense sans rougir que la rétribuée du service public Anne Garabedian devrait faire la promotion d'actions dignes et respectables au lieu de faire du social-alibi qui sert de levier pour servir la soupe à ses copains cuisiniers du Michelin. Des exemples? Parfois sollicitée de l'existence d'événements culturels ou caritatifs dans sa zone de chalandise, Anne Garabedian fait la fine bouche et pratique a minima son métier de "*journaliste*". Pardon, le terme m'a échappé. Elle snobera avec persistance la couverture de la trop populaire "*Fête de la gastronomie*" à Aubagne le 26 et 27 septembre 2015 pourtant honorée de la présence de 5 cuisiniers dont Dominique Calcerano passé par un certain Pierre Gagnaire. Qui ça? Manifestation qu'elle décline d'un revers de main vu l'insupportable absence de disciples d'Escoffier et autres nobles michelinisés parmi l'assistance. Elle préfèrera se frotter la côtelette avec émoi du côté de la ville voisine Cassis où gloussent ses protégés de chefs étoilés encartés à l'association Gourméditerranée au programme pour les "*Vendanges Etoilées*"! Notamment le chouchou Ludovic Turac, le fils de son père Jean-François Bérard et le fils adoptif d'Axa Lionel Lévy (5).

Autre exemple? Pourtant avertie que le restaurant tenu par Aram Atanasyan de "*La Table du Chef*" à Marseille (passé par Lucas Carton et le Crillon) organisait le 25 février 2016 un repas caritatif (6) au bénéfice de l'association "*Fée des rêves*", Anne Garabedian fait la sourde oreille. Avec l'étiquette France-Bleu Provence sur le pif, elle jugeait plus avantageux le 4 décembre 2014 d'être au service de la honteuse propagande sociale de "*Mac Donald*" lors d'une manifestation à l'Hôtel Intercontinental de Marseille de son ami Lionel Lévy(7). L'industriel du hamburger sachant mettre les moyens de sa com' où il faut, quand il faut. Ou la mise en œuvre d'une horripilante charité sélective grossièrement guidée par les intérêts personnels.



Les porteurs de mauvaises nouvelles, d'après Lecomte du Nouÿ.

Il semblerait toutefois que le vent tourne à la direction de "*France-Bleu Provence*" et que la "*Sœur Sourire*" des grandes toques marseillaises n'y soit plus tellement en odeur de sainteté. Comme dans la grande famille de la gastronomie médiatique tout le monde se connait à force de cocktails, de bisous partout et de mimis aussi, Anne Garabedian serait en négociation avec… Gault et Millau (rires)! Qui n'avait pas besoin de ça pour décliner en crédibilité. En effet: faire des tests de restaurants en étant anonyme quand on balance son minois 10 fois par jour sur les réseaux sociaux, ça va être compliqué… de ne pas se marrer!

Olivier Gros

(1)•https://www.facebook.com/annegarabedian.francebleu?fref=ts
(2) http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/un-noyau-dans-la-mayo-1/
(3) http://www.gillespudlowski.com/60765/restaurants/marseille-gourmediterranee
(4) http://www.gourmediterranee.org/partenaires/
(5) http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/672/
(6) https://www.facebook.com/mauricette.boucheaoreille/posts/1104241156277063
(7) http://ganache.canalblog.com/archives/2014/12/04/31081200.html

même, car même avec un joli jardin caché à l'abri des bagnoles, 25€ la rigolade et 2,5€ le café, ça revient cher l'approximation. Et ça ne donne pas envie de plonger dans le menu à 34€. Bref! Adresse à potentiel, mais les énoncés de plats sont à travailler. Appeler un chat un chat dans un établissement jusqu'alors baptisé "le chat dans l'épicerie" est la moindre des précautions.

Chef: Samir Buonemani

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ et menu 25€ midi. Menus 26€ et 34€. Carte. Jardin-terrasse. Epicerie fine.

12 avenue des Goumiers
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.09.76.34
http://www.lepetitjardin-marseille.com/

OH MASSALIA
AC BY MARRIOTT
STADE VELODROME

NT ΨΨ1/2

Le récent hôtel 4 étoiles avec un restaurant dessous, en mitoyenneté du Stade Vélodrome. Le pied passé la porte automatique, tous les codes hôteliers vous sautent au pif. Des comptoirs avec des hôtesses, la climatisation à fond les ballons, et au client personne ne fait attention. Je reste planté dans le hall de gare, dans l'espoir. J'ai toujours préféré l'humanité désuète d'un deux étoiles de campagne vieillissant avec madame en robe à fleur accueillant avec un grand sourire "vous dinerez ici ce soir?" au clinquant frimeur et standardisé des palaces aseptisés remplis d'un personnel triste qui n'entend même plus l'assommante musique d'ascenseur qui poursuit sans relâche le client jusque dans les toilettes. Ce midi, beaucoup de chaussures cirées qui résonnent sur le carrelage froid, et de hauts-talons qui résonnent dans les yeux des mâles. Le patron ne montre pas l'exemple: ni bonjour, ni sourires. A quoi bon sourire à des cartes American Express sur pattes? Bref! Tout le monde est servi en terrasse, sauf un type seul assis devant sa carafe d'eau. Le serveur ne trouve pas mieux de m'installer juste à côté de lui dans la grande salle. Nous voilà comme deux benêts dans un ascenseur. Mais un peu moins seuls quand même puisque nous sommes deux. On m'avait vanté la formule du midi à 19€. Mais aujourd'hui et sans explications sinon un ricanement nerveux du serveur, ya pas. Obligé de taper "à la carte". 5 entrées de 9€ à 14€, 6 plats de 15€ à 25€ (dont l'inévitable burger à 18€), 6 desserts de 6€ à 8€. Avec mon voisin, on a passé commande en même temps. C'est long à venir, 30 minutes malgré la quinzaine d'attablés. Remarquez, ça permet de faire connaissance. Lui, il a pris "roulé de bavette à l'échalote purée mousseline et carottes glacées, jus de bœuf, chips d'ail" à 21€. Présentation circulaire, rustique. Le monsieur, il a pas aimé: pourtant demandée saignante "la viande est dure". Et puis pas du tout présentée comme sur les photos facebouc du restaurant. Ah bah oui, mais c'est pour la photo… Moi? "Pavé de cabillaud, asperges blanches, purée de céleri et émulsion de fumet de poisson". C'est très bon, sobre à l'œil, purée extra mais asperges vertes. Deux morceaux de poisson avec peau, un plus petit que l'autre alors forcément, le petit est trop cuit. 19€ et 15/20. Dessert "tarte acidulée agrumes": base sablée rectangulaire, une sorte de micro-bavarois, suprêmes de pomelos et orange. Du stylé peu gourmand. Du bricolo au dressage débrouillard. Cela dit, mieux vaut ça à 6€ qu'un fondant au chocolat décongelé vendu 8€. 14/20. Serveurs très bruyants. Un excellent cuisinier dans un hôtel incapable du moindre sentiment. Hôtelier est un métier, restaurateur en est un autre.

Chef: Damien Aldebert-Anziani

Accueil 8/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pains individuels 13/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule 19€ le midi (en principe). Carte. Terrasse. Brunch le dimanche.

4 allée Marcel Leclerc
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.65.65.65.05
www.ac-hotels.com

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨ1/2

Bien vissée dans le ciboulot des gourmands, adresse d'initiés refilée de Bouche à Oreille à la vitesse de l'éclair. Vu le succès (mérité), fallait qu'Aram Anatasyan repense, aménage sa prestation. C'est que voyez-vous, quand une pluie d'affamés se ramène la papille au garde-à-vous (je parle de 60 ou 80), faut pas mollir. Désormais le midi, formules 19€ et 21€, et menu 25€ qui ne sacrifient rien à la qualité. Ils s'expriment à côté d'une carte de suggestions pas piquée des hannetons au cas où vous vouliez sortir des rails et faire votre original. Le soir, on prend son temps avec les menus à 28€ et 36€. Salade d'asperges, artichauts violets gelée d'agrumes. Lieu jaune, marinière de coquillage, compotée de fenouil. Suprême de volaille sauce au beurre de Satay, arachides rôties, condiments carotte-gingembre, aubergines et oignons rouges. Filet de bœuf râpé de truffes, pommes nouvelles, oignons, lard et thym. Lotte rôtie bouillon de coco, courgettes et pack choï… Comme Mauricette ne raterait pour rien au monde "les chiffres et les lettres" à la télé le soir, repas du midi. Aram Atanasyan est amoureux fou de la cuisine! Ça se voit comme le nez de Walter Spanghero au milieu de la figure! Un fou de la recette, un chercheur de gout! Un quinqua passé par Le Crillon et Lucas-Carton! Une dizaine d'années à Londres puis Cannes et ailleurs. Mauricette s'engage sur le menu du jour: "terrine de ris d'agneau et foie gras, salade d'asperges". Des p'tits cris à chaque bouchée. Des cris aigus de musaraigne prise au piège!

Une merveille! 16/20. Rien que ça! Puis un généreux "mignon de porc, purée de patates douces, champignons des bois" avec sauce idoine, 15/20. De mon côté "foie gras frais de canard chutney ananas passion à la vanille" arrivé un peu froid, le chutney est virtuose. 15,5/20. Recette coincée entre fin d'hiver et début de printemps: "Saint-Jacques cuites en nage de légumes", cuissons et saveurs exemplaires: 15,5/20. Fabuleux "croustillant streusel praliné chantilly de chocolat noir et mousse de riz au lait". Un dessert de vrai pâtissier, implorez Saint-honoré pour qu'il reste à la carte! 16/20. Cuisine sérieuse dans sa capacité à être à la fois moderne et classique. Un travail brillant sur lequel s'esbaudiraient les affolés des médailles si Aram Anatasyan cherchaient à séduire à tous prix les guides. Ah oui! Mention spéciale au service coaché par l'enjouée Donia Bonnet, intarissable de sourires pour ses clients ravis.

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 2,2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 19€/21€ et menu 25€ midi semaine. Menus 28€ et 36€ le soir. Carte. Groupe 40. Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermeture: se renseigner. Parking aisé.

83 boulevard du Redon
Centre Commercial La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr

LE CIGALON
LA TREILLE

NT ΨΨΨ1/2

Etape de gourmets indispensable en terre de Pagnol! Comme en Provence tout commence par une histoire, fut ici tourné son "Cigalon" sorti en 1935. Panorama des collines, terrasse sous les platanes au son des cigales! Allez voir les photos sur internet, j'ai pas assez de mots en stock ni de place sur la page pour décrire! Cuisine: le chef possède un bagage et une créativité lui permettant de s'élever avec aisance au dessus du rustique… qu'il propose avec les alouettes sans têtes, l'aïoli, ou les pieds paquets dans leur recette de 1896. Oui môssieur. Taquin et modeste, le chef ménage le suspens en détestant l'énoncé frimeur. Mauricette, désormais végétarienne entre ses repas, ne se doutait pas du talent de la "salade d'agneau aux noix de cajou". Inspiration orientale aux caractéristiques saveurs délicates, dosage avec la pointe du couteau pour les épices et non un tractopelle. Sauce blanche de rêve, viande miellée. 15,5/20. Ma "daurade aux moules". Voyez, pas du Proust dans l'intitulé. Mais alors mes petits cigalons mignons, c'est du fin cousu main sous la papille et aux mirettes. Un délice intégral de saveurs associées peu communes, osées. Chaque détail est travaillé, et ils sont nombreux. Mention spéciale aux légumes cuits minute "comme le Divellec" aime souligner le chef! 15,5/20. Mon délicieux "biscuit noisettes amandes aux trois chocolats" manque un peu du croquant attendu, mais les accrocs au chocolat adouberont: 15/20. Si on votait pour le dessert de l'été, le "millefeuilles aux fraises" serait dans le trio de tête. Copieux comme pour deux. Ou trois. Crème pâtissière fameuse. 15,5/20. Je vous prie de croire que notre sens critique n'a pas été endormi par le panorama de rêve, il accompagne. Et puis la table de Pascal Parisse pourrait se trouver sur le Kilimandjaro ou au sous-sol des Galeries Lafayette, ça serait kif-kif au niveau sensation. Formé par Manuel Roche, ce marseillais a touché les étoiles en œuvrant un bon moment à la SBM à Monaco avant d'être cuisinier particulier pour de très célèbres célébrités, il vous dira. Aussi, Baumanière et j'en passe. Tant d'explications qui justifient l'éloignement de son travail d'une forme de barbarie culinaire qui prolifère, surtout en zone touristique. Restaurant âgé de 120 ans… et en pleine forme! Ah oui: cheminée en hiver!

Chef: Pascal Parisse
Spécialités: randonnée des farcis. Tatin d'agneau aux aubergines confites. Cabillaud en croute d'herbe. Grosse gambas juste grillée, beurre de basilic. Gibier et truffes en saison. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 2,3€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Menu 34€. Enfant 9,9€. Suggestions et carte. Baptême, communion, mariage. Fermeture: se renseigner (horaires d'hiver).

9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr

PETIT PARKING A PROXIMITE!

LA TABLE DU 12ème

ΨΨΨ1/2

Le succès de la (presque) récente adresse ne doit rien au hasard. Rien n'arrive au hasard aux Caillols, le fameux quartier de Marseille hors des sentiers touristiques convenus. D'une famille de restaurateurs historiques de la cité phocéenne (j'aime bien causer comme un journaliste sérieux), Nancy Dreves et Fernando Rodriguez, frère et sœur dans la vie et associés dans leur épatant restaurant, tiennent table en mitoyenneté de la boutique "primeurs" familiale. Autant vous dire que question "fruits et légumes" la filière est raccourcie: porte de service! Cuisine ouverte sur la trentaine de veinards, Fernando

Rodriguez fait rarement des coucous aux habitués venus se réconforter l'appétit: simple question de temps… car on se bouscule au portillon pour se régaler! Tartare de St-Jacques fraiches, mangue avion, poivre Timut de l'Himalaya. Foie gras mi-cuit, confiture de figues. Terrine de foie de volaille maison. Filet de turbot poêlé à la crème d'oursin et poutargue. Souris d'agneau, sauce au thym. Côte de bœuf mini 450g et l'os à moelle: impec' pour les viandards! Avec Mauricette, celle qui rêve depuis toujours d'être tête d'affiche dans le prochain film de Jacques Tati, on se cale les mocassins sous la table et l'arrière-train sur une banquette moelleuse. Menu à 28€ exemplaire! Redoutable "saumon fumé maison", belle corolle avec mesclun, toasts et beurre. Préparation de grande maitrise, onctueux en bouche mais ferme sous la dent. 15,5/20. Seconde perle avec le "risotto de St-Jacques fraiches, fenouil et émulsion de safran bio de Cuges". L'expression du raffinement dans la simplicité. Rond et tonique: 15,5/20. Mauricette se frotte à la "fricassée de veau aux girolles". Plat familial! Viande dégraissée, jus solide. Carottes confites, champignons dodus dont il faudra ajuster toutefois la cuisson, polenta délicieuse. 15/20. Desserts de tradition revisités, comme ce cousin du pain perdu: "panettone et pomme poêlée, crème de calisson". La dame au chapeau vert le mange petit doigt en l'air! Comme à Aix! 15/20. Et "crumble de noisettes, pomme et fruit de la passion". Noisettes à la place des amandes, Fernande. Joli acidité du fruit qui titille, les filles. 15/20. Acide et fruitée elle est aussi: Nancy Dreves s'occupe de votre cas en salle, où elle est bien secondée. La surface de l'établissement a (presque) doublé grâce à la récente véranda qui sent bon l'été, l'apéro et les amis. Délicieuse adresse joyeusement bistrotière dans sa philosophie gourmande. Ce qui en fait une exception naturelle nécessairement adoubée par nos vigilants services.

Chef: Fernando Rodriguez

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 19,50€ midi semaine, 28€ et 34,5€. Carte et ardoises. Groupes 40. Climatisation. Terrasse couverte. Fermé dimanche, lundi soir et mardi soir. En été: se renseigner. Parking aisé et gratuit devant le restaurant.

66 rue Saint-Jean du Désert
13012 **MARSEILLE**
Tél.04.91.87.13.80 et 06.51.07.21.65
http://www.latabledu12eme.fr

**VOUS ETES RESTAURATEUR?
VOUS SOUHAITEZ ETRE TESTE
POUR PARAÎTRE DANS LE BAO?**

06.12.73.29.90

MAS BLANC DES ALPILLES

LE BISTRÔT BY M & J NT ΨΨ

Encore un bistrot… C'est pratique, les bistrots. Le concept dédouane l'aubergiste des obligations de la restauration étriquée, autorise un service olé-olé, des tables serrées et des serviettes en papier, c'est un bistrot, faut pas en demander plus. Ici pourtant, j'ai senti une véritable exigence dans l'ambition. A commencer par le service diligenté par une jeune femme pleine de vitalité et d'allant, heureuse de faire son métier. Du grand rare dans les Alpilles blasées, même si elle n'est pas bien secondée en salle. Bref! Une carte bien calibrée pour répondre aux attentes de l'air du temps, ni trop courte, ni trop longue. Et aussi mes petits agneaux, un menu du midi complet sans choix mais avec verre de vin et café à seulement 18€. Qui s'avère très cuisiné, un peu trop peut-être, voyons plutôt comme dirait Mickey. "Cannelloni de joues de porc": un gros cannelloni façon nem, mais nem n'était pas vendeur. Farci d'une préparation confite à l'odeur un peu forte, je dirais "de caractère" pour être gentil. Posés sur un lit de salade verte, des oignons rouges marinés. Du cuisiné. 14,5/20. Ratage parfait pour la "gardianne de taureau, risotto crémeux au cajun". La viande est cuite correctement, mais le risotto vous dézingue le plaisir. Cumin et paprika avancent avec leurs grands sabots, vous dégomment les repères classiques de la recette. Ça passe ou ça casse. Pour moi: ça casse! 9/20. Rattrapé par le "moelleux au chocolat" efficace dans sa bonté généreuse, pudique et détaché: comme on aime. 15/20. Bon verre de vin et bon café. Pain rustique servi sur sa planche, pratique tendance devenue fréquente en milieu urbain. Malgré la petite dizaine de clients, les plats sont un peu longs à sortir pour un menu sans choix. Mais tout est fait sur place. Consciencieux, le jeune cuisinier vient en salle s'enquérir de la satisfaction du client. Et toujours la lumineuse maitre d'hôtel (Jessica je crois), qui a elle seule donne envie de revenir chaque jour. La grande classe.

Chef: Jules Culty

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 2,2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 15,50€ et menu 18€ midi semaine. Menus 29€ et 39€. Carte. Terrasse. Parking. Fermeture: se renseigner.

RD 99
Place de la Mairie
13103 **MAS BLANC DES ALPILLES**
Tél.04.90.96.21.85
http://bistrotmj.fr/

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨΨ

Comme dit le poète, on se demande si le lieu n'a pas été conçu par un génie du désir, dans sa féerie de ne rien montrer. Un ancien moulin à huile où rien n'affiche la force, tout dans l'épure, apaisé. Quand le temps est un allié… c'est beau hein? Mais savez-vous comme c'est bon? Dans sa cuisine, Frédéric Crouvoisier taquine sérieux de la marmite, maitrise mieux que son sujet. Quand se réveilleront les journalistes gastronomiques? Quel étonnant manque de curiosité des critiques du mondo-gastro! Sa cuisine est simplement une des plus brillantes que nous connaissons, puissante et créative tout en étant singulièrement saine. Le produit local a fait son nid dans le garde-manger, à l'écoute des saisons. Carte de fin d'hiver, on se régale. Epatant menu complet à 29€, sur 15 jours. En ce moment, "œuf mollet en cuisson basse température, sauce meurette au vin rouge du Mas de Gourgonnier, purée fine de carottes". Assiette creuse blanche, sauce rouge pourpre exacte. L'œuf fragile fait comme s'il n'avait jamais été touché ni même regardé. Faut manger maintenant, allez… 16/20. Les contours d'un classique à l'œil, poisson en simple support des saveurs de la terre: "pavé de cabillaud frais rôti au sautoir, réduction de fumet de cabillaud au cresson du village, purée de pois chiches, pommes caramélisées et petits raisins". Une réussite à 15,5/20. Boucle bouclée de mon côté avec "mandarine pochée aux épices d'hiver, pain de Gènes aux noisettes, mousse chocolat blanc, sauce Grand Marnier et vanille". Révèle un brillant pâtissier… joueur! Mou et dur, acide et sucré en contrepoint. Joueur et… orfèvre! 16/20. Et Mauricette fricote avec le menu-carte! Le grand jeu! "Quinoa bio façon risotto aux petits légumes, gambas décortiquées et rôties, écume mousseuse au parmesan et lard de Colonnata"! Voilà qui ravive les couleurs des fleurs d'hiver de son chapeau vert! Elle commence à picorer un peu snob, mais accélère vite le pas. "Exquis" qu'elle a dit! 16,5/20. Vous avez bien lu. Son "filet de veau français en cuisson basse température, sauce aux bâtons de réglisse, purée fine de potimarron, salsifis confits et endives braisées au poivre sauvage" chante généreusement la saison en miam majeur, fin et rustique. 15,5/20. Service classique qui sait rester simple, mené par Annie Crouvoisier. Une amoureuse de sa terre qui choisit ses vins aussi avec le cœur. Si dépassement des limites: chambres au confort d'exception!

Cuisine: Frédéric Crouvoisier, Jean-François Gadat et Yohann Rozay

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 29€. Formule-carte 34€ et menu-carte 44€. Enfant (-10) 15€. Soirées organisées. Salles pour 15 à 60. Séminaire, groupes. Accès handicapés. Parking privé. 5 chambres d'hôtes. Fermeture: se renseigner.

73 avenue Pasteur
13890 **MOURIES**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com

ORGON

AUX PETITS PAVES

ΨΨ1/2

Le voyageur de hasard s'arrête volontiers "Aux Petits Pavés". Les statistiques de fréquentation de la Nationale 7 sont féroces. Paradoxe: dès midi, la maison de la famille Brès s'emplit surtout d'habitués de la première heure qui savent ce qu'ils veulent puisqu'ils le trouve: brandade de morue, marmite du pêcheur, papeton d'aubergine sur coulis de tomates fraiches, fleur de courgette farcies, huitres gratinées, camembert rôti aux lardons, civet de sanglier, filet de taureau sauce provençale, magret de canard aux figues et le fameux aïoli du vendredi qui fait se bousculer le chaland au portillon en toutes saisons! Et puis si comme moi vous fuyez les moules décongelées à la margarine made in Nouvelle-Zélande vendues par des restaurateurs aussi fainéants que peu scrupuleux flingueurs du métier, plongez le nez dans les "moules gratinées à la provençale" du chef Frédéric Brès. Voilà qui fait une grande phrase mais de sacrés souvenirs! De la délicatesse, beurre d'ail maison d'une grande légèreté. Je n'ai laissé que les coquilles puisque j'ai saucé avec le pain dans les coins mais c'est compliqué, faut aller sous les coquilles vides plein l'assiette, pas pratique… 14,5/20. Ha! Le "feuilleté aux escargots de l'auberge"! Alors lui, je le fréquente depuis un bon moment! On se tutoie presque! C'est vous dire! Petits gris, crème fraiche, une larmichette de Cognac! Peu de saucier prennent le risque d'ajouter quelques petits morceaux de tomate dans une telle préparation… épatant. Comme il s'agit du plat principal et qu'on ne doit jamais sortir de chez les Brès en ayant faim, flan de légumes de saison, un tian, féculent tout mignon… suivant le marché! Bref ! 15/20. Rien que son évocation me fait des frissons dans le dos: "ile flottante maison". Et oui mes petits canaris roses. Maison. Et pas la maison de Tricatel! Blancs en neige finis au four pour leur craqueler le chapeau. Que c'est bon! 14,5/20. Il est bon de rappeler que le menu des midis de semaine à 15,5€ est une sacrée bonne affaire économico-gourmande, les abonnés au quotidien le savent bien. Serviettes en tissus et nappage, terrasse aux beaux jours, et cheminée qui flamboie dans la récemment rénovée salle de restaurant, une grande réussite esthétique. C'est ainsi que chacun bénéficie d'une attention de chaque instant, sans distinction de cylindrée de voiture ni de couleur de carte bancaire. Que voulez-vous. Nicole Brès et ses enfants Virginie et Frédéric sont comme ça: heureux de faire plaisir! Le bonheur est dans le pré mais aussi "Aux Petits

Pavés"!
Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialité: aïoli servie sur "couasse" de liège! Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes 16/20. Menu 15,5€ midi semaine. Menus 25€ et 31€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes 100. Fermeture: se renseigner.
RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com

ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS

LE PARADOU

LA PETITE FRANCE
ΨΨΨ

La carte de la mer aux intitulés simples et précis n'a pas besoin de bouger sauf si le bateau ne sort pas. Auquel cas faudra faire jouer les remplaçants. Le Grand Timonier des cuisines, c'est pas de sa faute, la météo capricieuse. Vous pouvez toutefois compter sur lui pour qu'il vous dégote des petits rougets de pays (poêlés au naturel) et sous 48h les 7 à 11 types de poissons pour une bouillabaisse comme vous en rêvez. En plus, ça lui fera plaisir. Ah bah voui. Il aime son métier de restaurateur, Patrick Roux. Beaucoup le poisson, aussi. Et du coup vous allez rire, beaucoup mais alors vraiment beaucoup de monde apprécie le restaurant "La Petite France", repris en famille début 2015. Qui l'eut cru que dans les Alpilles, on ferait la queue pour de la lotte? Qu'on réserverait pour la daube de poulpe? Qu'on ferait des kilomètres pour le dos de cabillaud en aïoli? Sans parler des tellines en légère persillade comme aux Salins de Giraud, des escargots "pleine mer" à la rouille comme à Sète, de la brandade de morue comme à Nîmes et de la "soupe de poisson" comme… au Paradou! Ouahah! Mauricette s'y est collé la gourmandise! Avec l'humour blasé qui la caractérise, la dame au chapeau vert commente: "une soupe de poisson avec du poisson, de temps en temps ça fait plaisir!" 15/20. Puis sans prévenir, pfuiit! Elle bifurque sur le carné avec "effiloché d'agneau en Parmentier". Plus fin qu'on peut le croire pour un plat traditionnel, le côté cuisiné vous saute au pif. 15/20. Ouvrez bien vos esgourdes, j'ai pas dit palourdes: j'ai mangé les meilleurs "calamars farcis" de mon existence de cobaye blasé de tout. C'est vous dire! Ils sont trois petits et incro-yablement tendres, caressés à la poêle, farce de légumes frais tonique, une merveille. 15,5/20. Poisson d'eau douce: "filet de sandre, émincé de champignons". Poisson frais local (hé oui!), cuisson à l'unilatérale sur peau, champignons à la crème. Epatant de naturel, le cuisinier est décidément un sacré cador du manger vrai, exonéré de tout maniérisme dans ses assiettes. 15/20. Desserts avec du chocolat pour Mauricette, un "entremet au 2 chocolats" un peu trop sucré pour elle à 14/20. "Baba au Rhum" mieux qu'impeccable puisque le biscuit bien levé est saturé du divin sirop. 15/20. Service de Patricia Roux, heureuse de vous voir et fière des assiettes de son mari. Bref! Tout est frais, bien servi et pas maniéré pour un sou. Et si la prose bavarde des noms de plats n'est pas le style de la maison, la cuisine est suffisamment éloquente.
Chef: Patrick Roux
Second: Elsa Roux
Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (48h). Daube de poulpes. Calamars en persillade. Gardiane de taureau.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café de la Major 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 24€, 38€ et 54€. Menus enfant 10€ et 16€. Carte. Terrasse. Groupe 70 et salle privée petit comité. Parking aisé derrière le restaurant. Fermeture se renseigner.
55 avenue des Baux
13520 **LE PARADOU**
Tél.04.90.54.41.91 et 06.69.08.56.71
www.restaurant-lapetitefrance.com

BOUILLABAISSE - ACCUEIL AUTOCARS
GROUPES 70 - DEUX SALLES
DEVIS SUR DEMANDE

PELISSANNE

PARO
NT
Ψ

Comme une poissonnerie avec un long étal vitriné, personne. Hého ya kékun? Au fond près des cuisines, un jeune homme surjoue l'enjoué! De loin, il m'attire jusqu'à la salle "on va s'occuper de vous". Debout seul comme un communiant pendant 3 bonnes minutes au milieu de la salle. C'est long, trois minutes dans un silence sans musique, juste le bruit de fourchette de deux tables et des messe-basses. Une demoiselle arrive. Alors elle, j'ai vite compris que son boulot l'ennuyait. Ya des signes qui ne trompent pas. Notamment quand on demande quelques explications sur les plats… chaipas… mouai… A la carte, il faut féliciter l'effort de la direction à vouloir sortir des sentiers battus et iodés: huitres Gillardeau mais aussi, Bouzigues, irlandaise et d'Oléron. Moules, bulots, vernis, palourdes, bigorneaux… homard bleu, tourteau et langouste royale de Méditerranée. Question cuisine, ça tabasse un peu. Entrées de 12€ à 14€, plats de 19€ à 34€. Ya même du caviar pour ceux que ça intéresse. Bref! Vue la tournure des événements liés au contexte relation-

CAMILLE LEGAY
LE CAMILLO
83 SANARY

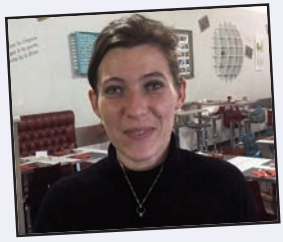
LUDIVINE MARCO
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

FABIEN ASCENSI
PASTIS ET OLIVES
13 MARSEILLE

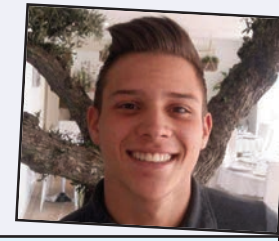
EMILIE GARCIA
LOU MAZET
13 ALLAUCH

PHILOU LAVERNOS
LE CALOULAET
83 LE LAVANDOU

MAGALIE CAPOCCIA
PATIN COUFFIN
83 TOULON



LUCILE ADAMS
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



YANN DETHON
LA TABLE SOUS L'ARBRE
83 GAREOULT

CECILE GUERRE
CHEZ SOI
83 HYERES

nel entamé avec la demoiselle, j'ai visé le menu du jour à 23€ décliné en formule à 19€. Ça ira bien. Je choisis: "ah ben ya pu de seiche grillée". Bon ben "filet de sar" alors. L'avantage, c'est qu'il n'y a pas de sar d'élevage. Pas encore. Mais un sar, c'est pas gros. Alors un filet, c'est encore plus petit. Cuit sur peau, il est posé sur un lit de salicorne et épinard des mers travaillé au beurre salé, mais trop salé vu que le cuisinier ajoute un coup de fleur de sel. Dans un coin de l'assiette ronde, bouts de feuilles de salade, bout de chou rouge, un demi-citron vert. Un chaud-froid clinique et peu joyeux, l'absence de féculent fait du bruit: j'ai faim. 12/20. Le "moelleux au chocolat" est fait maison, mais pas du jour. Un cake roboratif sorti du frigo et mal réchauffé, dur au milieu. Bien présenté mais 12/20. Le pain est mou, comme l'ambiance. C'est vous dire si on s'ennuie. A un moment, le chef a jailli de la porte des cuisines, blaoum. Il a traversé la salle silencieuse jusqu'au comptoir comme Rambo dans la Guerre des Etoiles, et est reparti d'où il venait. Pas un regard, ni bonjour, ni rien. Par contre, on entend bien le son de sa voix puisqu'en cuisine, ça parle fort et qu'on entend tout. Le jeune homme du début qui m'a fait coucou et le seul à saluer quand on part. Je pense qu'il se sent bien seul au milieu de son équipe de coéquipiers dézingueurs d'ambiance. Une excellente idée de restaurant, pourtant.

Chef: allez savoir!

Spécialités: beaux coquillages et gros crustacés. Accueil 7/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain mou 11/20. Café Malongo 10/20. Toilettes 14,5/20. Formule 19€ et menu 23€ midi. Carte. Ouvert du midi au dimanche.

27 route de Salon
RD 572
13330 **PELISSANNE**
Tél.04.90.56.69.50
http://restaurant-paro.fr/

LA PENNE SUR HUVEAUNE

LE MELTIN'POT

ΨΨΨ

Certes, l'emplacement adopté fin 2015 par Sigrid Dussol et son compagnon de cuisinier Mehdi Khafif est loin d'être un modèle d'évidence marketing. On sait les bons plans de table généralement discrets, mais là quand même, notre couple n'a pas fait les choses à moitié niveau baromètre à cachette. C'est un peu la faute à Voltaire, le boulevard ainsi nommé qui file entre Aubagne et Marseille. Maison connue de nos services, j'y ai déjeuné voilà une paire d'années. J'aime bien la boutique car au lieu d'être planqué au fond du restaurant dans sa cuisine, le chef est aux avant-postes dans une cuisine ouverte. Un aimable gaillard au regard droit et à la main précise. Avancez-vous: Sigrid Dussol, jeune femme pétillante infiniment plus féminine que son compagnon de cuisinier! Petit mot à l'attablé, sourire franc du collier quand elle amène les assiettes de son chef préféré. Si votre tête ne lui revient pas, vous serez vite fixé. Bref! Ardoise 5 entrées/5 plats/5 desserts. Aumônière de chèvre poire et miel, cassolette de St-Jacques gratinées et poireau, ravioli frais à la truffe blanche, cordon bleu maison pané à la noisette, le burger de la maison, souris d'agneau de 5 heures… de 6€ à 19€. Démonstration du rapport qualité prix détonnant du menu à 15€ le midi décliné en formules. Mes petits lapins roses, c'est du tout bon, comme la vitrine du savoir-faire de la maison. L'entrée ne tourne pas autour du pot, fait dans le copieux avec la touche de cuisiné qu'on apprécie: "aiguillettes de poulet panées sauce corail". Une ardoise, deux morceaux de blanc croustillants et pané avec des graines de sésame. Avec les doigts, c'est encore meilleur. Sauce corail dans les rails, roquette mignonette. 14,5/20. Du jamais vu dans un menu du midi à 15€! "Cœur de rumsteak, foie gras poêlé et confit de figue". La viande est très tendre et servi saignante comme demandée, frites fraiche épluchées ici. Et la tranche de foie gras poêlé bien saisi est épaisse. Tellement surpris de cette générosité inhabituelle, pour tout vous dire, j'ai cru être repéré dans ma fonction de cobaye. Mais non. Ou alors tous les clients de la salle sont repérés, ce qui ferait beaucoup de cobayes. Bref! 15/20. Le "fondant au chocolat" est fait maison, je veux dire sur place par le cuisinier. Il est très "chocolat" et plaira aux enfants avec sa verrine de Chantilly maison parfumée "cookie", ses zigouigouis de coulis et ses smarties colorés. 15/20 encore. Passé par le Chalet Suisse, la Terrasse de St-Giniez et la Fabrique Marseillaise, le trentenaire de cuisinier a de jolies bonnes idées. Je vous en file une pour un prochain repas avec des amis, s'il vous en reste.

Chef: Mehdi Khafif

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Henri Blanc 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ et formules 13€ et 14€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Wifi. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert midi du lundi au samedi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Soirée "animations" (se renseigner). Fermé dimanche.

271 boulevard Voltaire
13821 **LA PENNE SUR HUVEAUNE**
Tél.09.84.45.50.42 et 06.18.01.18.86
http://lemeltinpot.free.fr/

PEYNIER

L'EDO NT

ΨΨ1/2

L'accueil n'en fait pas des tonnes dans le salamalec, on aime autant. Même que ça me rassure un peu vu que dans ce restaurant de sushis (orienté plus largement vers l'Asie) ya le petit train avec des mignardises sur les wagons qui passent sous le pif des attablés ébahis et en joie. On connait le principe peu

hygiénique vu par ailleurs et généralement non adoubé par nos services. Sauf qu'ici les plats qui défilent sont protégés des effets collatéraux des éternuements et autres postillons: bien! Seul à ma table "normale", j'hésite sérieusement entre les suhis et les quelques plats chauds aguichants ardoisés. Finalement, ça sera le plateau "L'Edo" 12 pièces, histoire de voir de quel sushi la maison se chauffe. 8 maki California saumon, concombre et avocat. Les fameux rouleaux débités en rondelle crépis aux deux sésames collés sur le riz. Dedans la feuille de nori n'est pas caoutchouteuse, comme souvent. Je préfère le riz plus vinaigré, mais ce riz est du jour et maitrisé. 14,5/20. Les 4 "sushi shake": Des douceurs, et la découpe du saumon est parfaite. 15/20. Plateau de 12 pièces vendu 13,50€. Et en cadeau puisque Noël est encore loin, je me suis offert 2 nigiri "maguro-taki" thon braisé et mangue. Un délice, le poisson a effleuré la plaque brûlante, la mangue est sucrée. 4,6€ la paire et 15/20 la note. Aïe… Un dessert inutile de sous-traitance banale avec les 2 "mochi glacé" au parfum mangue et fleur de cerisier. Trop sucré… 4,8€ et 12/20. Au service et comme je disais au début, la patronne n'en fait pas de trop, ce qui devrait déconcerter les bouffeurs de folklo qui s'attendent systématiquement aux courbettes parce qu'ils payent en tickets-resto. Elle a son caractère, Joëlle Armitano. Et nous, on aime bien les restaurateurs qui ont du caractère. En plus et comme il faut revenir à nos moutons, son cuisinier maitrise son boulot sur le bout des baguettes. Un bon coup du coin dans une zone commerciale insupportable, mais attention: "l'Edo" ne durera pas aussi longtemps que Tokyo! Alors vite!

Spécialités: japonaise et fusion

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 15/20. Formule midi 12,30€. Carte. Suggestions. Terrasse. Traiteur. A emporter. Parking aisé. Fermeture: se renseigner.

Forum de Peynier
CD 6 Route de Trets
13790 **PEYNIER**
Tél.04.42.27.95.44
www.ledo-sushi.fr

PLAN DE CUQUES

LE CESAR

NT 0000

Nous y eûmes quelques émois du temps où la maison affichait quelques velléités à gastronomie en pratiquant une cuisine digne de ce nom. Dans un hôtel 3 étoiles, l'affaire en était une, plutôt rare. Plus de 10 années plus tard, nous revoilà la fleur au fusil et l'espoir en bandoulière. Tous les deux se sont envolés comme un seul homme dès constat d'un accueil omniabsent. Quand ils ont vu l'état de délabrement avancé de l'outil de travail, "fleur au fusil" et "espoir en bandoulière" étaient déjà loin: nous ne les reverrons jamais. Et pourtant quel potentiel! Espace! Verdure! Et même une grande terrasse avec une grande piscine! Avec tout ce soleil, on se croirait à Puerto Los Castagnettos! Des serviettes de bains mais aussi et en ce qui me concerne à table, des serviettes papier très bas de gamme, du genre kleenex. Juste à côté des verres arkoroc. Par contre, les prix sont haut de gamme, voyez. Pas de menu. 6 entrées de 14€ (tomate-mozza) à 22€ (assiette César) et 13 plats de 14€ (lasagnes) à 22€ (pavé de bœuf sauce aux cèpes). Desserts 8€. En direct, "dos de cabillaud, poêlée de fèves et fonds d'artichauts". Comme il fait chaud en terrasse, je croyais avoir visé un plat léger et délicat. M'arrive une horreur. Pire que la tête de Mauricette au réveil. C'est vous dire l'épouvante. Assiette creuse de cantine, plâtrée bien tassée pour bûcherons tchétchènes. Une montagne de fèves décongelées éclatées par l'eau bouillante, associées avec des lamelles de fonds d'artichauts qui touchent le fond. Sens propre et figuré. Aucun assaisonnement, il faudrait que plusieurs Ducros se décarcassent, et encore. Ya des limites inférieures au-delà desquelles rien n'est plus possible. Dessus le truc, une sorte de rôti de poisson infect, dur et qui pisse l'eau. Du décongelé immangeable. Honteux. Pour faire bonne mesure dans le sabotage, le dealer de produits Davigel préposé aux fourneaux tartine copieusement son chef-œuvre de deux merveilleuses sauces étalées avec le doigté délicat du talonneur remplaçant de l'équipe C du Rugby Club Steaua Bucarest: flaque de sauce verte, flaque de réduction de balsamique. Le pire plat depuis le début de l'année: 2/20 et 18€. Bing. Desserts maison? "vouivouivoui: tout est maison!" qu'on me répond. Alors "tarte au citron meringuée, sorbet citron". Tarte individuelle circulaire: ya rien à voir! Du décongelé hyper-sucré, la fortune assurée des diabétologues. Pâte molle etc. Bref: 6/20 grâce au sorbet. Et 8€ grâce à l'euro. Pas de café, merci au revoir. Ce midi autour de la piscine et dans une ambiance familiale polie, plus d'une quarantaine de clients déjeunait et batifolait. Affolant.

Chef: allez savoir!

Accueil 10/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 4/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Enfant 12€. Terrasse. Parking. Hôtel.***

Avenue Georges Pompidou
13380 **PLAN DE CUQUES**
Tél.04.91.07.25.25
www.lecesar.fr

PLUS ON EST DE FOUS
PLUS ON RIT
RENDEZ-VOUS SUR
www.le-bouche-a-oreille.com

ROGNAC

LES BIENFAITS

NT ΨΨΨ

Si on en croit le fameux proverbe, un bienfait ne serait jamais perdu. Même à Rognac? En plus ici, "Les Bienfaits" sont plusieurs. Rôôôh… vraiment, ils disent n'importe quoi dans Le Bouche à Oreille. Héhé… Mes petits lapins, attendez de vous y être excité la pastille, on en recausera après. Accueil plein soleil (elle s'appelle Merryl), salle et terrasse remplies d'une clientèle toute contente d'être ici (ça se voit vite), serviette en tissu repassé et verres astiqués. Quand ça commence ainsi, tout déroule au naturel, rien ne force le trait: on se laisse porter. Ardoise bien garnie: entrées dès 4,5€, plats dès 12€ et desserts à 4,5€. Formule midi 14€. Vue la douceur des tarifs, la "soupe froide de tomate, basilic, mozzarella di Buffala". A souvent gober les inepties en brick Maggi trop salée chez les escrocs qui jettent deux croutons et écrivent "fait maison", cette entrée cuisinée fait un bien fou. Soupe claire finement assaisonnée, mixée avec délicatesse, trait d'huile de basilic, tranche de tomate comme une île avec la délicieuse mozza qui fait ronflette dessus. Du grand et sain frais: 15/20 pour 5€. J'vous jure. Plat "familial": "épaule de veau confite aux aromates, spaghetti". La tomate joue le 1er rôle dans une sauce exonérée du moindre traficotage, oignons et carotte. Le morceau de viande est gros comme un petit rôti, confit à souhait. Quelques feuilles de basilic frais… Je me suis surpris à saucer, moi qui ne sauce plus depuis que mon médecin m'a fait les gros yeux. Fin, vraiment gouteux. 15/20 pour 12,50€: c'est cadeau! Vous me direz ce que vous pensez des desserts (les gros yeux… tout ça…)? Peu de chance que vous serriez la pince d'Eric Conrad, le discret patron-cuisinier. Seul en cuisine. Fait tout, le phénomène. Un obsessionnel de la cuisine traditionnelle qu'il dope d'une précision presque maladive. Passé à bonne école, faut dire. Natif de La Turballe (44) où il sera apprenti aux "Chants d'Ailes", puis Pornichet au "Sunset Beach"... jusqu'à ici récemment: 4 années dans les cuisines voisines de l'institution des Pennes-Mirabeau "La Bonne Brise". Clé dans la porte de "Les Bienfaits" le 27 juillet 2015. Sinon? Demie Sanpé 2€. Pichet de vin domaine de Suriane. Salle mouchoir de poche très claire et bien arrangée. Coin pour les tous petits. Fermé le ouicend, choix de vie. Le bonheur est peut-être dans le pré mais "Les Bienfaits" sont à Rognac. Merci m'sieur Conrad, et ne changez rien, s'il vous plait.

Chef: Eric Conrad

Spécialités de saison: farcis provençaux. Pieds de veau croustillants, mayonnaise aux condiments. Pieds paquets. Magret rôti, tartelette de saison, grenaille, jus court. Mignon de porc à la graine de moutarde. Onglet de veau aux échalotes. St-Jacques poêlées, tagliolini à l'encre de seiche. Filet de merlu poêlé, tian provençal.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Carte Noire 1,7€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 14€. Ardoise. Climatisation. Terrasse en saison. Ouvert midi du lundi au vendredi, jeudi et vendredi soirs. Parking aisé.

16 boulevard Jean Jaurès
13340 **ROGNAC**
Tél.09.83.66.03.37
www.lesbienfaits-rognac.fr

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨΨ

Sincère et joyeux! "Le Grain de Sel" est boulonné dans le ciboulot de ses aficionados. Qui n'échangeraient pour rien au monde un baril de Ruiz contre deux barils de… de… qui vous voulez! Sûr qu'ils ont trouvé le truc, les Ruiz. Déjà, ils sourient quand le chaland entre dans la boutique. Ça fait toujours plaisir. Ensuite, les fines recettes se renouvellent, ne restent pas bras croisés en attendant que ça passe. Ça fait toujours du nouveau. Et pour finir, les Ruiz confirment le parti-pris des débuts: légumes des voisins, fromages des copains, pain du (vrai) boulanger, lotte et agneau qui chahutaient hier encore dans les prés, flacons de vignerons qui sont bons. Ça fait toujours de quoi se régaler. Bref! Epatantes formules du midi en semaine dès 12,50€. Menu dégustation en 7 services 45€. Entre? Menus 20€, 25€ et 30€ le weekend sauf dérogation préalable de la patronne (04.42.50.77.27). Menu-carte 30€: bim-bam-boum! Mauricette est en "état de grasse" devant son "clafoutis chèvre miel, lemon curd au curry". Onctueux clafoutis fromager, tapis curry légumier. 16/20 pour cette assiette en mouvement, bien pensée. Poisson grand frais avec le "Saint-Pierre à la poêle, risotto d'épeautre, sabayon bière de Lambesc" qui pousse Mauricette à poésie: l'air de rien, la recette vous embarque dans son monde en deux temps et trois mouvements, et nous on avance, curieux de connaitre la fin. 15,5/20 à cause d'une cuisson un poil avancée. De mon côté, "l'œuf mollet, asperges et carottes marinées, espuma à la brousse du Rove". Une palanquée de légumes frais du printemps en pleine forme technicolor, vous verriez comme c'est beau et bon. 16/20. "Epaule d'agneau confite, barigoule de petits légumes". Souvent le dos courbé sous le poids de la tradition, le plat rassure et assure. Fabrice Ruiz lui donne une belle tonicité grâce aux légumes (encore), la barigoule débaroule! 15,5/20. Deux perles sucrées (on n'a pas essayé les autres): "la tartelette… framboise, roquette et pistache" déjà ciblée par ma pomme l'an passé, le fruit, le sucré, le salé, incisif et raffiné. Le parfait souvenir à 16/20. Prise de risque avec "la tatin à l'huile d'olive et romarin, caramel au beurre salé". Exercice pâtissier culotté, trouver les équilibres, pousser le sel, contrer

TOULON "LE MOURILLON": DEUX VRAIS RESTAURANTS

CÔTE VAGUES OU CÔTE JARDIN?

Face à la mer "Le VOG" de Marie et Stéphane Guiribelli pourrait être ensablés dans le genre balnéaire, tongs dans les pâtés et yeux dans le bleu. Sauf que ces-deux là, ça ne les intéressent pas de faire comme les autres: ils sont déjà nombreux. Alors on s'y régale. Non loin et toujours dans le quartier du Mourillon "Le Patin-Couffin" est l'adresse magique d'Arnaud Soulier. Inventivité, originalité sous la baguette d'un cuisinier doué. Selon nos services, la table créative la plus sérieuse de Toulon intra-muros. Même qu'on y mange toute l'année sous un mûrier-platane…

LE VOG
Anse Frédéric Mistral
Plage du Mourillon
83000 TOULON
Tél.04.94.12.73.23

LE PATIN-COUFFIN
43 rue Castillon
83000 TOULON
Tél.04.89.79.46.37

avec le sucre, valoriser le fruit, garder le croquant... On s'en fout? Vous n'avez pas tort… 16/20 tiens, ça vous apprendra! Carte des vins aux coups de cœur, laissez-vous faire: ça donne toujours envie de découvrir. Salle tenue par Alexandra Ruiz, bien secondée. Comme son mari de chef mais lui, c'est en cuisine. Des gens heureux, ça se sent, ça se voit. Ça donne toujours envie de revenir.

Chef: Fabrice Ruiz

Seconds: Florient Dolmeta et Dylan Ollivier

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules dès 12,5€ midi semaine sauf jours fériés. Formule 20€. Menu 25€, menu-carte 30€, dégustation 45€. Enfant 10€. Groupes 80. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. Ouvert vendredi et samedi soirs, et tous les midis sauf mercredi. 7j/7 intégral en saison.

Avenue de l'Europe Unie (salle des fêtes)
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.04.42.50.77.27
www.restaurant-le-grain-de-sel.com

TRAITEUR A DOMICILE
10 A 450 PERSONNES
GROUPES JUSQU'A 80 PERSONNES AU RESTAURANT
TERRASSE OMBRAGEE DISCRETE

LE ROVE

AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Les collectionneurs de belles images peuvent prendre autant de photos qu'ils veulent, c'est dans le ciboulot que ça imprime le mieux. La Bonne-Mère fait coucou au fond du panorama, en tout petits Marseille et les iles se déclinent, la Grande Bleue vient jusqu'à vos pieds dans le petit port de Niolon. On est bien, hein. Voilà devant. Derrière, les cuisines s'affairent dans votre dos. Pour autant, aucune sournoiserie dans la prestation malgré le contexte enchanteur pour les mirettes. La maison n'en profite pas pour vous fagoter de la banalité pendant que vous avez les sens détournés. Pas le genre de Fabrice Renoux et Sébastien Cros, les jeunes aubergistes, puisqu'il s'agit d'une auberge. Un sacré cuisinier est arrivé dans la maison: Sébastien Marien. Un gaillard sain, autant épicurien que trentenaire et qu'on imagine plus à rire avec des copains qu'à courir les médailles en chocolat des guides. Un chef qui goute ses sauces, qui sert des assiettes comme pour lui. C'est vous dire si c'est bon. Amusant de voir ce colosse glisser autant de délicatesse dans ses assiettes. Bref! Championne du monde du Triathlon au restaurant (entrée+plat+dessert), Mauricette confirme ses excellents résultats habituels avec le "velouté d'automne, chips de jambon cru et croutons aux herbes". Et pas du flop-flop de seconde zone. Champignons poêlés puis mixés, un régal. Pour tout dire, pas de jambon… mais ça n'a pas manqué! 15/20. De la terre à la mer avec "tian de seiches à la rouille". Jamais seiche ne fut aussi tendre! Ça n'est pas une contrepèterie! Quoique! Sauce tonique et généreuse. J'en connais qui adoreront saucer! 15/20. De mon côté, je me lâche avec un turbot. Le grilladin qui œuvre en salle devant le client est adroit: cuisson appropriée. Le serveur découpe le bestiau! Grand luxe! Poêlée de légumes frais rustique, trio de sauces maison mais perso, mon paradis est un filet d'huile d'olive! 15/20. La dame au chapeau vert et aux idées claires ne perd pas le fil de sa compétition en choisissant le "Dôme chocolat, crème de chocolat blanc, coulis de mandarine" malin et peu sucré! Une perle! 15/20. Belle prestation, belle maison, calanque de Niolon.

Chef: Sébastien Merien

Spécialités: salade tiède de poulpes tendres. Toast de l'Ancre. Soupe de poisson de roche maison servie avec une rouille pas pour les parisiens. Bouillabaisse et bourride (24h). Pieds et paquets. Viandes grillés. Poisson au grill et croute de sel.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus 27€ et 38€. Enfant 12€. Carte. Groupes. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été.

Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

ROUSSET

L'ESCALE D'ISANT 0

Pas bien vieux dans la reprise, et plutôt mignon dans le genre comme à la maison. Mais malheureusement un tantinet pieds joints dans le flagrant amateurisme. Un exemple: la jeune et souriante progéniture de la patronne s'assoit à côté de ma table et tripote convulsivement son téléphone comme si j'étais un copain de récré. Remarquez que ça me met un coup de jeune. M'enfin elle ferait causette encore, je ne dis pas. Mais non. Sinon question décorum, le jaune est de mise et ça renifle l'exotisme des iles avec les loupiotes rigolotes et les canisses comme dans une case mauricienne. Les entrées sont à 7€, les plats vont de 11€ à 17€, magret, saumon, gambas… Sans plus vous faire attendre car le suspens est insoutenable, mon entrée est au top 5 des plus nazes du début 2016. "Moules gratinées au beurre persillée". Pour être gratinée, elles sont gratinées! Vous vous attendiez à des moules dans leur coquille passées au four avec un bon

beurre ail et persil? Perdu Lulu! Une cassolette de crème brûlée avec dedans des micro-moules sorties du sachet avec de la poudre de biscotte dessus histoire de faire sérieux de la recette, pas de beurre, un peu de vert et encore moins de four ou alors il a de sacrés ratés faudra en changer. Le 5/20 est adapté. J'ai pris le plat du jour, un "émincé de porc à la provençale". Un rata de cantine, bouts de viande dans une mixture tomatée terne et grasse, et une purée de pomme de terre faite avec de vraies pommes de terre, mais sans aucun gras identifié, sans sel, sans rien. Enfin sans tout, plutôt. 10/20. Pain moyen, café Henri Blanc pas pris. Bon allez, je stoppe. Un croquignolet resto un peu décalé des réalités et sauvé par la joli terrasse aux beaux jours, idéale sur la place du village qui chanteuh une provenceuh idéalisée, euh. Sauf que pour nous-autres cobayes de restaurant, l'idéal se situe dans les assiettes sinon le Bouche à Oreille s'appellerait "Maison et Décor".

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 12/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 13/20. Formule midi 13€. Carte. Enfant 8€. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

24 place Paul Borde
13790 **ROUSSET**
Tél.04.42.51.30.61

SAINT CANNAT

LE PILE OU FACE

ΨΨΨ

Résumé assez parfait de ce que j'aime trouver au restaurant. Autant vous dire que de tels cas ne sont pas fréquents lors de mes attributions quotidiennes de cobaye itinérant. J'explique et si vous êtes sages, je vous raconte ensuite ce qu'on y mange et comme ça, vous irez joyeux y tremper la moustache, voui, même les dames. Bien sûr que l'emplacement est peu glamour, planqué qu'il est au bout d'une zone artisanale. Seulement voilà. Impossible de savoir un intérieur aussi chaleureux, plaisant de bois, d'éclairage de recoins et d'objets chinés baroques. Dedans, un jeune couple tient boutique depuis début 2013. Très à l'écoute, Aurore Magueur se consacre efficacement à sa clientèle sans faire de bruit, c'est sa nature. Son compagnon de cuisinier au piano en fait un peu plus en cuisine, c'est pour la bonne cause! La remuante ardoise de recettes du marché au quotidien ne tient pas en place: cromesquis de Saint-Marcellin, fritomisto, foie gras maison, onglet de veau forestière, noix d'entrecôte d'Argentine, souris d'agneau confite, gambas snackées et jus de crustacés… et pour le menu complet à 20€, "œuf cocotte du maquis". Là où ça se corse, c'est le contrôle de la cuisson de l'œuf dans un tel récipient. Je me suis régalé: tomate, brousse et figatelli. Le chef s'en tire bien! 14,5/20! Voici le "mignon de porc mariné, mousseline de panais", bien présenté, expressif. Ici encore, cuisson prépondérante! Bravo! Ras le museau des mignons archi-cuit et secs comme un coup de trique! Viande saisie au grill "finie au four" comme on cause dans le jargon du monde de la sauce. Sauce dense, qui porte. Purée équilibrée. Salière et poivrier laissés sur le côté, tout est dit: 15/20. Beaux choix de dessert mais mon roi est "baba au rhum". Vous me connaissez. Le biscuit fait maison (et oui mes cocos) est un peu lourd à mon gout, mais la crème Diplomate (fouettée et pâtissière) rattrape le coup: remarquable! 15/20. Et voilà! Cuisine sincère, colorée et parfois même joueuse! Je pense aux tapas maison! Par la présente, je vous apprends qu'aux beaux jours, un accueillant jardin fleuri est à disposition pour faire un repas avec vos collègues de bureau, vos amis, votre comptable ou votre belle-mère. Avec une bouteille d'un vigneron du village comme "Villa Minna", domaine à découvrir. Jardin où le cuisinier cultive ses herbes aromatiques… ce qui confirme une saine approche du métier.

Chef: Gabriel Soto

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Richard 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ et menu 20€ avec café midi semaine. Entrées -10€, plats -20€ et desserts 6€. Climatisation. Groupes 45. Ouvert midi semaine et vendredi et samedi soirs. Privatisation et accueil possible autres jours (se renseigner). Terrasse en saison. Parking devant le restaurant.

855 avenue de l'Europe
Zone de la Pile
13760 **SAINT CANNAT**
Tél.04.42.63.00.93
www.lepileouface.fr

SAINT REMY DE PROVENCE

EPICEZ NOUS!

NT A Revoir

Le restaurant fait une promo "Groupon". A bien la calculer, aucun intérêt économique (comme toujours) mais quand même: belles idées de plats, du créatif. Ça change. Allez hop! En voiture Simone! Deux heures de bagnoles pour l'aller, presque autant pour le retour… mais si j'aurais su, j'aurais pas venu! Le site internet de la maison annonce une formule midi à 19€ absente in situ! Uniquement "carte" le midi! Point barre! Je m'aperçois bien vite que la direction navigue à vue dans son organisation! Un vrai village gaulois! Une carte du midi avec plein de trous, un carte du soir avec plein de trous! Pioche dans ce qui reste autour des trous mon coco! Entrées 14€ à 18€, plats 18€ à 22€, desserts du midi 6€ et desserts du soir bonsoir. Non, 8€. Menu 29€ curieusement impossible le midi alors que certains plats du soir sont disponibles ce midi. Compliqué hein? Plat direct: "filet de caille grillé, jardin de légumes d'été sur aubergine aux épices

espagnoles". J'adore l'aubergine. Mais quand même… un filet de caille… Finalement le filet sont 6, bien organisés comme un vol de perdreaux par-dessus les champs qui montait dans les nuaaages. Poêlés oui, mais mal: peau mollasse. Au milieu, plein de poivron. Ah ça, sûr! T'es pas volé si t'aimes le poivron. Et dans les 3 couleurs! Pas l'ombre d'un autre légume! L'aubergine? pfffuit! Le grec du coin a fait la razzia pour la moussaka! Bref! Oignons frits en sachet pour faire cri-cri sous la canine, germes pour faire moderne sur la photo. 10/20 pour 19€ le truc. Bouing! Une fois déception reconnue, le serveur propose de m'offrir le dessert. Le genre d'opération stratégique qui ne rattrape jamais. Soupe de fruits? Feuilleté melon? Tarte à l'abricot? Bon allez: "tarte à l'abricot"! M'arrive le "feuilleté melon". J'vous jure. J'ai d'abord pensé à une plaisanterie de la part du serveur, plutôt rieur. Mais pas du tout. J'ai pouffé une fois fait son demi-tour. Vont pas finir la saison, sont trop surmenés dans la maison. Enfin bon. Dessert trop bricolo, feuilleté bancale et sec, melon tranché à la va-vite, crème pâtissière en dose homéopathique… seul le sorbet abricot servi à part tire son sucré du jeu. 9/20 et 6€… mais gratos pour le coup. Bref! Evite le zéro car la maison se débat avec des produits frais et de belles idées, ce qui est rare dans le coin. Un beau restaurant qui change souvent de tauliers. Et où quelques altières commerçantes du cru entrent d'un pas fabuleusement hautain sans daigner saluer une clientèle soufflée, préférant biser bruyamment le personnel de ses amis pour bien faire comprendre à l'assistance qu'on ne mélange pas les torchons et les serviettes.

Chef: Aimen Hadiji

Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Bon Café 2€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Menu 29€ le soir. Carte. Terrasse. Tisanerie. Salon de thé.

17 place Mireille
13240 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.90.26.44.09
http://epicez-nous.com/

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

ΨΨ1/2

"L'Estive"? Un monde paisible qui ne cherche pas la singularité à tout prix, affiche ses joyeuses habitudes bistrotières appliquées pour se satisfaire du quotidien sans trop se soucier du lendemain. Mais ouiiii, bien sûûûr que les proprios Valérie et Frédéric Hintzy songent au lendemain! Mais pour ne pas le traumatiser, ils s'appliquent le jour même, et ainsi de suite: voilà bien une méthode qui fonctionne! C'est la raison pour laquelle lors de votre jolie virée dans la jolie boutique, vous passerez un moment joli dans un joli esprit, hier comme aujourd'hui mon quiqui. Sauf si vous avez décidé d'en vouloir à la terre entière auquel cas, laissez tomber: "l'Estive" ne fait pas de miracle! Mais de bons petits plats soignés, si. Toujours cette association maligne avec des recettes qui chantent la Provence: millefeuille de tomates et légumes au fromage de chèvre frais, filet de bar rôti à la compotée de poivrons et oignons, feuilleté de légumes au caviar d'aubergines, carré d'agneau à la provençale et d'autres. En parallèle, les recettes plus montagnardes font le succès historique de "L'Estive": ravioles du Valgaudemar, tourtons, oreilles d'âne. Tout est fait sur place mes cocos. Un comble quand on sait que la plupart des taules de l'Ubaye et du Champsaur aux pieds des pistes de skis refourgue au client des tourtons décongelés au four tandis qu'ici à Salon de Provence, un cuisinier s'esbigne le tempérament à les faire dès 8h du mat'. Bref! Belle idée les nouvelles formules "plat+dessert"! Mauricette s'enfile la "salade Champsaurine": tourtons pomme de terre, poireau et épinard et des ravioles du valgo, et quelques charcuteries. 14,5/20. Ah! Puis les "fameuses oreilles d'âne"! Du nom de la tétragone, épinard sauvage aux feuilles en forme d'oreilles d'âne. Je dis ça pour les Brigitte Bardot en herbe... Enfin, en épinard! Un délice sorti du four, mollo, ça brûle. 14,5/20. Fameux et signés: "les pieds et paquets selon Saint-Marc". Recette tonique, pas lassée… et dans les règles de l'intégralement "fait maison". 15/20. Je sauçais un dernier coup avec le bon pain que la dame au chapeau vert ronflait déjà bouche ouverte la tête en arrière sur son dossier! L'odeur de sa "crème brûlée au Génépi" la réveille! Parfaite, 14,5/20. Le "fondant au chocolat" fait un malheur dans mon argus personnel des desserts chocolatés: 15/20! Service épatant de la sincèrement joyeuse Valérie Hintzy, bien secondée. Soin permanent dans les aménagements, serviettes en tissus, vins au verre, prix doux, ambiance heureuse et sincère volonté de faire plaisir. Modèle.

Cuisine: Frédéric Hintzy et Julien Besson

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules 13,5€, 15€, 17€ et menus 15,50€ et 19€ midi semaine. Menus 22,5€, 26,5€, 35€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. En hiver, fondue savoyarde, tartiflette et Mont d'Or. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Parking L'Empéri à 200 m.

192 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95

LE BEL-AIR

ΨΨ1/2

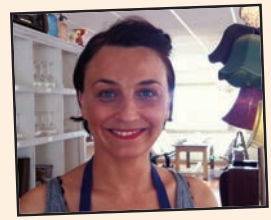
Placette platanée, un hameau à l'écart de la ville direction la Camargue. On y trouve une joie toute villageoise. Mi-2013 Monique Ghiotti et Frédéric Hulmann retroussaient leurs manches pour faire d'un ex-routier approximatif cette table dotée d'une vraie cuisine populaire de qualité. Hébévoui, comme je vous dis. Mon propos n'est pas à prendre avec légèreté, s'il vous plait. Plats très cuisinés ou recettes

PASCAL PARISSE
LE CIGALON
13 MARSEILLE

JULIA DESPELCHIN
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

JEAN-LUC NITARD
PATIN COUFFIN
83 TOULON

ERIC CONRAD
LES BIENFAITS
13 ROGNAC



KAREN FAVRE
L'EOUVE
13 VENTABREN

ERIC ZARAGOZA
LA TABLE SOUS L'ARBRE
83 GAREOULT

MEILLEURS APPRENTIS

NICOLAS JEAN
LOU MAZET
13 ALLAUCH

SARAH DELDICQUE
LE CAMILLO
83 SANARY

CHARLES DAUSSE
LA TABLE SOUS L'ARBRE
83 GAREOULT

familiales, dans tous les cas la direction travaille avec obsession le produit frais: poulet Label Rouge, veau français, taureau bien d'chez nous, entrecôte Simmental et moules de Carteau. Et frites fraiches épluchées ici. Et quand on sait que certaines soirées festives dédiées au genre "moules-frites" rassemblent 140 personnes, j'aime autant vous dire que les patates Binche se tiennent à carreau! Y en a pas une qui moufte! N'empêche qu'elles ont la frite! Bref! En été vue l'affluence, la carte joue le simple efficace: grillades, salades, moules-frites. Quand le chouchoutage du chaland local redevient possible, apparaissent des petites perles comme les Saint-Jacques au chorizo à l'huile de sésame, le tartare de thon à la mangue ou bien le tournedos de canard aux figues voire le burger provençal. Ou comme ce jour en suggestion, une "marmite du pêcheur" qui ravira l'amateur de la chose maritime. Le contraire intégral d'une marmite d'opérette pour plagiste en tongs content de tout! Bouillon épatant, saumonette, lotte, congre et… moules de Carteau! Patates safranées du jour, rouille amenée en quantité et bien dosée, ail frais digeste. 15/20. Choix de desserts, "tiramisu" spéculos de la maison sans tapage, copieux dans son pot Parfait! 13,5/20. Verre de vin blanc fort agréable, il vient d'Aurons. Service binôme au féminin: c'est ainsi que j'ai fait connaissance de Monique Ghiotti. Voilà bien une restauratrice heureuse de son métier! ça change des tronches de 6 pieds de long! Elle conseille, passe entre les tables, s'inquiète du bonheur de ses hôtes avec une telle sincérité qu'on se croirait invités dans sa salle à manger! Ce qui est un peu le cas, finalement. Un côté bar séparé avec un aimable monsieur, Alain. "Le Bel Air" est un lieu de vie, un rond de serviette vous y attend!

Chef: Romy Kahled
Second: Christelle Panossian
Spécialités: fondues et raclettes en hiver! Grillades et moules de Carteau-frites fraiches en été!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,7€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ (midi semaine) et 18,50€. Menu 26€. Carte. Enfant 10€ (10ans). Groupes 100. Climatisation. Parking. Terrasse. Bar. Ouvert 7j/7 le midi. Le soir en hiver: vendredi et samedi. Le soir en été: vendredi, samedi et dimanche.

1450 avenue Chaban Delmas (Route d'Arles)
Quartier Bel-Air
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.29.21

LA TABLE DU ROY
ΨΨΨΨ

"La Table du Roy": on pense illico à de la dorure clinquante, du faste empesé, des courbettes et assiettes sophistiquées amenées sur la musique de Lully. Je vous arrête, fausse route intégrale. Le personnel est à l'aise et prévenant malgré la surprenante affluence de ce samedi midi. On a tout vu avec Mauricette miro comme une taupe mais qui n'a jamais les yeux dans sa poche. Maggy et Mathias Pérès auraient pu ouvrir une simple brasserie cynique enfonceuse de portes ouvertes, une restauration faite pour s'enrichir, à l'ambition dégonflée qui rassure le banquier. Pfff. Mathias Pérès n'aime pas attendre le chaland derrière son tiroir-caisse. Faut qu'il aille dehors, à la lumière, sur les marchés au quotidien à serrer les mains des producteurs en cogitant sur sa prochaine carte, répondre aux interviews des journalistes. Le contraire du cuisinier renfermé sur lui-même. Formule du jour à 15,90€ des midis de semaine ou menu découverte à 49,90€: même rigueur, gout des choses bien faites, produits terribles. Redoutable menu à 31,90€. Avec "foie gras de canard mi-cuit "maison" et sa déclinaison aux pommes". Compotée de gala, espuma de cidre, billes de fuji caramélisées, sorbet granny-smith, mesclun. Le talent tombe dru. Foie gras au naturel, classique impeccable. Et puis les nerveuses bricoles autour vous mettent la fourchette sur 380 Volts. 16/20. La dame au chapeau vert file sur "St-Pierre rôti au pesto sur un lit de risotto aux girolles, fenouil et céleri, nuage de pleurotes". Le poisson joue les seconds rôles à cause de l'exceptionnelle garniture, brunoise de légumes cuisinée comme un risotto d'influence Passard, le fameux célerisotto. 16/20. Entrée faussement sage: "carpaccio de taureau et déclinaison de champignons des bois en fines lamelles, panés, mesclun vinaigrette moutarde à l'ancienne". Tout est dit, sinon la dominante "girolle" en tête de gondole. 15,5/20. "Porcelet confit de 24 heures, fricassée de champignons des bois et artichauts, mini-légumes, émulsion d'épinards, purée de cresson". Viande fondante, se coupe avec un couteau à beurre! Mini-légumes croquants: carottes de toutes les couleurs, navets, choux romanesco, violet… le potager du Roy! 15,5/20. Autant le géantissime "fondant au chocolat "Grand Cru Valrhona", cœur coulant poire et son sorbet" est dans ce qu'on en attend (15,5/20), autant le "millefeuille aux deux chocolats, pommes caramélisées, fond de tarte spéculos" est recherché. Fruité-chocolaté, sucre discret. Chapeau bas: 16/20. Une cuisine signée aux bonnes idées gastro et bistro, dopée aux produits (extra) frais locaux. A 31,90€ un menu complet de cette qualité, faut reconnaitre que le rapport qualité prix ne fait pas dans la dentelle. Cave pointue. Que continue le plaisir! Musique! Il est où Lully?

Chef: Mathias Pérès
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules 15,90€ (midi) à 36,90€. Menus 31,90€ et 49,90€. Enfant 9,9€. Carte. Groupes 70. Climatisation. Terrasse patio ombragé. Fermeture se renseigner.

35 rue du Moulin Isnard
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.42.11.55.40
www.latableduroy.fr

LE THOLONET

LA TABLE DU BOUCHER

NT Ψ1/2

Un centre commercial à dimension humaine en bord de route, mais dedans la boutique a fière allure. Entrée devant l'étal du boucher qui joue la caution de sérieux, au fond la cuisine ouverte et à droite de l'autre côté des étagères où s'exposent les flacons, les tables. La terrasse couverte est idéale pour ceux qui aime fumer en entendant les bagnoles passer. Il y a bien des choses à dire: le choix des plats est peut-être un choix de restaurant, pas un choix boucher. Un boucher achète des bestiaux et vend tout ce qui se trouve dessus. Ici, on trouve quelques morceaux picorés ici ou là dans plusieurs races plus ou moins à la mode: entrecôte d'Uruguay, côte de bœuf Angus, entrecôte Argentine, côte de bœuf Simmental sans évoquer le porc, l'agneau et le veau dans le détail. Dans une boucherie ou apparentée, j'aime les morceaux moins connus, poire, merlan… sinon j'apprécie onglet et bavette. Le serveur arrive tout sourire: "alors le plat du jour aujourd'hui est une brochette de bœuf de Salernes…". On ne me l'avait jamais faite celle-là… De Salernes? Village du Var de l'arrondissement de Draguignan? Je ne nie pas qu'à Salernes pâturent des troupeaux de bovins race à viande, m'enfin vu le contexte louchébem de la boutique, ya fort à parier que le serveur confond avec "Salers". Dans une prétendue boucherie, quand la 1ère phrase du serveur est une sottise, le rêve d'agape s'envole. Bref! Je commande une "bavette de génisse limousine blason prestige", vous savez tout. Le serveur propose plusieurs garnitures: "frites, légumes ou salade". Frites et légumes siouplé m'sieur. Ma voisine boulotte un gratin dauphinois deux tables plus loin. Et moi? Je peux pas avoir du gratin dauphinois? Décidément, le serveur est un peu à l'ouest. Elle passait par là alors je questionne la jeune femme qui semble être la patronne: "on ne vous l'a pas proposé?". Enfin bon. Remédié sans rechigner! Qu'elle en soit remerciée! Bavette saignante comme demandée, un peu terne en bouche, sèche et ne sent pas l'herbe grasse. Le beurre maitre d'hôtel compense ses carences, carottes Vichy, deux petites asperges, gratin cerclé gourmand. 14/20 pour 18€. Dessert pour voir avec une "mousse au chocolat" maison terriblement sucrée, comme on les faisait dans les années 60/70. 12/20. Le café est d'excellente facture, le fameux Illy. Je me lève en direction de la caisse, je paye: erreur de facture en ma faveur. A mon avis, va falloir faire des réglages à plusieurs niveaux et remettre les pendules à l'heure dans l'organisation.

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 16/20. Toilettes 15/20.

1652 avenue Paul Julien
13100 **LE THOLONET**
Tél.04.42.27.08.23

TRETS

LE PATIO

NT 0

Un peu trop la pagaille, quand même. Chaises empilées comme si c'était fermé, multiprises allongées entre les pieds de ma chaise, pain découpé sans délicatesse, ardoise "toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne", jeune serveur en mode baragouinage incompréhensible et mélange de pinceaux lors de la prise de commande. La boutique transpire une ambiance de routier de centre-ville, et ceux qui lisent le Bouche à Oreille savent le respect que j'ai pour le genre routier. Mais quand on lit le prix des menus, on se frotte les yeux: ils montent jusqu'à 39,90€! Ya pas de fautes de frappe! Freinage des 4 fers et marche arrière pour la formule du midi à 13,90€. De toutes façons, le marmonneur de salle pratiquant la tradition orale n'avait pas jugé utile de me filer la carte des menus! Il a du pif! Bref! Il m'annonce tant bien que mal le plat du jour: "rosbif et légumes farcis"! M'arrive rapidement trois tranches d'une viande dure comme du gnou retraité, tranches qui baignent dans une sauce dopée au fond de veau en poudre. Accompagnement, rondelles de carottes. Pas de "légumes farcis" comme annoncé. La farce était peut-être une farce. Par contre mes petits lapins roses, les frites fraiches sont les meilleures dégustées depuis belle lurette! Huile neuve, pas de gras superflu, merveilleusement dorées et croustillantes. Elles n'étaient pas prévues au programme, une belle surprise. La note monte à 11/20 grâce à elle. Les desserts possibles ne sortent pas de la banalité, alors j'ai choisi la "salade de fruits". Un mélange de conserve et de frais où le frais est plus mauvais que la conserve, comme la pomme vieille et farineuse. 8/20. Le pichet de rouge est compris dans la formule, il accroche sévèrement dans le tuyau surtout qu'il est chaud. Une gorgée, yeux exorbités. Ça en fera plus pour les autres. Le café n'est pas bon mais le pain très bien. Clientèle de touristes contents de tout: ils donneront leur avis sur Tripadvisor. Aussi des bureaux alentours venus s'aérer les bronches en fumant en terrasse, des travailleurs de force qui cherchent l'ombre. Ça s'appelait le "Clos Gourmand" du temps que les moins de 20 ans peuvent connaitre.

Chef: allez savoir!

Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,8€ 8/20. Toilettes 12/20. Formule 13,90€ midi semaine. Menus 19,90€, 25,90€ et 39,90€. Carte. Enfant 7,90€. Terrasse. Fermé dimanche.

13 boulevard de la République
13530 **TRETS**
Tél.04.42.66.02.41

Vous êtes restaurateur et désirez être testé?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com

VENELLES

L'ATELIER GOURMAND

NT ΨΨΨ

Ils sont trois comme les cinq doigts de la main de Mickey, associés pour le meilleur et le meilleur. Plutôt que leurs CV, j'évoquerais plutôt la joie et les plats qu'on trouve dans la maison depuis le 1er mai 2016. Mauricette prend la photo: salle claire dominant le panorama avec la Sainte-Victoire en fond de tableau, terrasse exonérée de toute pollution sonore sinon les moineaux du square qui chahutent. Et surtout mes petits lapins roses, au niveau de la marmite, la cuisine de tradition s'autorise quelques plaisantes embardées raffinées. Filets de rougets marinés citron vert et gingembre, dos de cabillaud crumble de parmesan et basilic, linguines aux gambas et chorizo, suprême de volaille aux pleurotes… La formule à 15€ des midis de semaine a vite trouvé ses aficionados. Carte avec 4 entrées à moins de 10€, 5 plats qui débutent à 15€ et des suggestions complètent le joli tableau! Dont une mignonne "assiette de charcuteries" débitées sur place et non AOCellophane. Jambon fin, chorizo et lomo qui fondent sur la langue. En prime, un peu de "terrine de campagne maison". Bon pain, pichet AOP Château du Seuil (rien que ça) dois-je vous faire un dessin? 14/20. Mauricette tire la "langue de bœuf sauce piquante". Qu'elle est moche! Je parle de la dame au chapeau vert car la langue cuisinée est belle, sauce tomatée et cornichons, patates au four confites à l'huile d'olive. "Ça se boulotte tranquille" qu'elle dit: 14,5/20. Vitesse supérieure avec une assiette bistrotière qu'on s'attend plutôt à trouver dans un bouchon lyonnais: "pièce de bœuf aux escargots". Généreux faux-filet, sauce crémée avec pleiiiiiin d'escargots mais pas trop non plus, légumes frais du moment. Si vous suivez un régime, changez de trottoir: 15/20. Desserts mes frères! Avec une "tatin pommes" avec Chantilly: Mauricette préfère la crème fraiche (moi aussi). 14,5/20. Mon "cheese-cake sans cuisson" est séduisant à l'œil et convaincant en bouche: 15/20. Les présentations! Sarah Roche: la courte trentaine, de sacrées maisons en salle avant de tenir le déjà joyeux "Atelier du Déjeuner" rue Boulégon au centre d'Aix. Dans la cuisine ouverte et formée par un certain Bruno Ungaro du temps de l'Amphitryon à Aix, Manon Deloche, 25 ans aux derniers œufs de mouettes. En duo avec Benjamin Hofmann, cordial cuisinier passé par "Le Mas d'Entremont". Les trois pouvaient confire dans des places dorées en restant ligotés dans des maisons rassurantes. Mais non, Philémon. On trouve en vente libre leur bonne humeur planquée sur une discrète esplanade à Venelles. Vous voilà initiés, vous deviendrez habitués.

Cuisine: Manon Deloche, Benjamin Hofmann
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 1,6€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine 15€. Carte et suggestions. Groupes 40. Terrasse panoramique. Parking de l'esplanade (public, couvert et gratuit). Ouvert 7j7 toute l'année.

Esplanade Cézanne
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.54.85.50 et 06.67.24.78.65
http://www.lateliergourmand.net/

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

NT ΨΨΨ1/2

Une merveille de table, et n'essayez pas de me contredire sinon je me fâche. Si vous donnez avis sur "L'Eouvé", faudra y avoir mangé et après éventuellement, on en cause. Faut faire les choses dans l'ordre. Et pis c'est tout. Trop de gens parlent sans savoir. Avec Mauricette, on a mangé une nouvelle fois chez Karen et Stéphane Almela, alors on sait. Forcément qu'on sait. Le genre de table qui fait encore croire dans la nature humaine! Absence intégrale de traficotage et de cynisme néfaste. Ça marche droit dans le sens des convictions sans dévier d'un poil de kiwi de la route tracée. Où? Sur les hauteurs à deux pas du centre-village et éloigné de tout, intérieur refait de frais bien dans l'air du temps, extérieur comme un dimanche à la campagne avec graviers sous les pieds, coussins sous les fesses et parasols au-dessus des tonsures. La cuisine de Karen Favre est unique. Menu à 28€. Prix vissé depuis toujours, ce qui prouvera au suspicieux qu'il n'est donc pas indexé sur le CAC 40 ni l'indice Nikkei. Tonique "tarte fine moutarde, mozza fumée, figatelli et figues fraiches". Curieux non? Ça fonctionne en plein, on file tranquille dans le 15,5/20. La même note pour son "tataki de thon mi-cuit au sésame". Grande fraicheur, herboriste en diable et qui reste distant du modeux piteux. Pertinent dans le propos! 15,5/20. Pour moi, "carpaccio de St-Jacques, tartare de mangue": avis de grand frais, sucré et acidulé, équilibres rares et beauté fatale. Le 16/20 est approprié. Opposition de style avec "suprême de poulet Label Rouge à l'italienne, crème gorgonzola". Dodine de belle tenue, farcie d'une préparation au basilic. Dans l'assiette creuse, fameuse crème fromagée, vous n'avez pas idée du côté gourmand! Carotte tournée, petits pois frais, betterave Chioggia, pois gourmands… signé d'un Z qui veut dire Karen. Garnitures à part, petites rates pour moi (ça va super bien pour saucer la crème gorgonzola) et patate douce au four pour la dame au chapeau vert. 15,5/20. C'est le diaaaable ce dessert! Mauricette fait une dizaine de signes de croix devant son "pain perdu madeleine, coulis caramel au beurre salé". Bon. Après faut devenir sérieux, elle a tout boulotté jusqu'au bout, sauçant même avec un bout de pain retrouvé dans un coin de la table. 15,5/20. "Carpaccio d'abricot, glace au fromage blanc" fruité, bons abricots à maturité!

Fraises, framboises, cassis, menthe sont de la fête. 15,5/20. Service enjoué de Stéphane Almela, le bon mot, le bon rythme. Dans le top 10 des adresses du BàO curieusement non reconnues par les guides nationaux dits "sérieux". Gros talent de cuisine qui n'oublie pas l'essentiel: le plaisir de l'attablé. On en cause quand vous voulez.

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ et formule 23€. Salon de thé. Terrasse ombragée. Parking aisé. Climatisation. Accueil groupes. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Non réservation risquée.

19 chemin du cimetière (plateau sportif)
13122 **VENTABREN**
Tél.04.42.92.25.68
http://leouve.com/

RHÔNE

COLLONGES au Mont d'Or

AUBERGE DU PONT DE COLLONGES PAUL BOCUSE

NT ΨΨΨΨΨ

Un jour ou l'autre, fallait bien découvrir ce temple de la gastronomie où quelques plats ont leur place au musée. Une table sur laquelle se chamaillent inutilement critiques modernes et chroniqueurs classiques: la cuisine de Paul Bocuse est un territoire. Point Barre, Fernand et Raymond. Accueil agréable, personne n'a fait remarquer à Mauricette que son chapeau vert est moche. Côté tarifs, on tape dans le haut du panier, ou plutôt dans le haut du sac à main Chanel. Mais on s'en doutait. Menus 165€, 225€ et 260€. Entrées dès 25€, poisson dès 62€, viande dès 63€ et pour rire un peu, fromage blanc faisselle 15€ (urgh) et desserts… 35€! Débarrassés de ces contingences économiques un peu mesquines dans un tel lieu, vous passerez un sacré bon moment. Le mieux étant toutefois de se faire inviter. "La soupe aux truffes noires VGE (plat créé pour l'Elysée en 1975) était obligée. Brûlante, faudrait être prévenu. Lamelles de truffes peu aromatiques, difficile de ressortir une saveur dominante: un peu léger en plaisir. Je m'attendais à trop, et comme un film trop espéré ou un ancien flirt revu: je suis déçu. 15/20 pour 85€. Mauricette ne s'est jamais autant régalée qu'avec l'"escalope de foie gras de canard poêlée, sauce passion". Précis en tout, produit de grande qualité. Elle sort un 18/20 de sa poche à oursins. Plat pour deux, c'est prévu au contrat pour 75€ par personne: "loup en croûte feuilletée, sauce Choron". Du grand art, professeur! Poisson cuit à la perfection, sauce qui donne le tournis (sorte de béarnaise à la tomate) et une diabolique croûte feuilletée, idéale. Avec la dame au chapeau vert, on s'est regardé les yeux humides, comme deux tourtereaux qui convolent. Ensemble: 18/20 (et 150€). Fromages dans la lignée, le meilleur. Très haut niveau de pâtisserie, avec le "gâteau Président Maurice Bernachon", fameux pâtissier lyonnais. Tout en moelleux, chocolat praliné et cerises confites, magnifique: 18/20 et 35€. Quant à Mauricette, c'est le "baba au rhum tradition" qui la surprend, tout aussi étonnant de simplicité que de précision, 17/20 et 35€. L'excellence est aussi dans le service, classe et attentionné. Vins? Un Fronton à 100€ et un Pouilly-Fuissé à 85€. Eau Chateldon à 9€ et café à 6€. Boing. Avec son humour qui ne faire rire qu'elle, Mauricette a dit "à de tels prix, on pourrait manger chez Bocuse". Bref! Haut-niveau de cuisine, tellement hors des modes avec des recettes identiques depuis bien longtemps… Dans ces conditions, on peut trouver amusant que le Michelin 2016 dégomme une étoile à la maison Loiseau à Saulieu sous prétexte que la cuisine y soit "trop classique". Bocuse devrait alors en perdre deux.

Chef exécutif: Christophe Muller
Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 6€ 15,5/20. Toilettes 18/20. Menus 165€, 225€ et 260€. Carte. Ouvert tous les jours à l'année. Parking.

40 Quai de la Plage
69660 **COLLONGES AU MONT D'OR**
Tel.04.72.42.90.90
http://www.bocuse.fr/

VILLEFRANCHE sur Saône

OUESTEXPRESS

NT ΨΨ

Le grand écart Bocusien. Après l'élite au musée de Collonges au Mont d'Or, le populaire dans une des adresses de diversification "restauration rapide" du pape de la gastronomie. Alors forcément, pour mille raisons il serait de bon ton d'épingler la boutique: bizness décomplexé, "se payer" le pape Bocuse pour faire le malin, les codes US du genre hamburger, la file d'attente, le parking de supermarché, qu'allait faire dans cette galère le plus grand chef que la terre ait porté et j'en passe. Sauf que mes petits lapins, c'est plutôt bon. Pour du hamburger. Pour pas beaucoup plus cher que du très mauvais comme MacDo. Le problème est que le message de séduction est flou voire inexistant pour les jeunes de 4 à 20 ans. MacDo c'est mauvais, mais ce sont des as de la pub. Par contre, les parents mangent à "Ouestexpress". Une courte file d'attente de quadras, sac de croute à la main, qui profitent des emplettes dans la zone pour casser une course. Bref! Salades et pâtes dès 5,9€. Des sandwichs et wrap dès 4,5€. Et des hamburgers dès 4€. L'intelligent est dans le supplément de 4€ ouvrant à la possibilité d'une boisson et d'un dessert, ou d'une gar-

niture comme des frites qui ne sont pas saugrenues dans un tel endroit. Mauricette choisi le hamburger "César Classic": steak haché frais 120 gr, emmental, tomate, roquette et sauce béarnaise. Moi, le "César Bacon" avec steak itou, tomate, cœur de laitue, cheddar et sauce bacon-oignon. Nos viandes sont un peu trop cuites mais d'une qualité supérieure au commun du genre, le pain manque de nervosité. Les sauces tirent leur épingle du jeu avec brio comme disent les commentateurs sportifs pendant le tour de France. Elles ne pédalent pas dans la choucroute, elles ont le gout de ce qu'elles sont. 6,8€ et 6,4€ pour des 13/20. La surprise vient des desserts, épatants. Un "Paris-Brest" gourmand et dans les règles commenté par Mauricette d'un "ça donne envie de prendre le train"! 14,5/20. Et d'une "tarte aux framboises et copeaux de chocolat blanc" dont je craignais le ramollo de la pâte: que nenni! Extra! Du rare et la signature d'un dressage récent des desserts, par opposition aux sucreries stockées dans le frigo! Bravo! 14,5/20! 21,20€ à deux avec la boisson. Ya pire, et de (très) loin. D'autant que l'aimable personnel est non stressant et que vous ne sentez pas la fritasse en sortant.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 14,5/20. Carte et suggestions du moment. Enfant (-12ans) 7,9€. Gouter et petit-déjeuner. Terrasse. Parking aisé. Ouvert 7j/7. A emporter.

121 avenue Théodore Braun
69400 **VILLEFRANCHE SUR SAONE**
Tél.04.37.55.55.25
http://www.ouestexpress.com/

VAR

BANDOL

MEZZO MEZZO

NT Ψ1/2

Un lifting bienvenu pour cette adresse qui sentait encore le Zola jusqu'à peu tellement que c'était vieux. Ça s'appelait "Donna Patri". Toujours le four à bois pour les pizzas. En prime désormais, la bonne humeur de Dzanela Nuspahic, joviale et souriante patronne à l'accent croate de ses origines. Ya pas à dire, elle sait y faire pour mettre la clientèle dans sa poche. C'est une image, j'ai bien regardé: ce jour elle n'avait pas de poches. Mais passons! Avec Mauricette on se décide pour une pizza chacun. C'est si bon, une bonne pizza. Les petits diamètres sont tarifés de 8€ à 15€, dans la lignée du marché. Les plats sont au-dessus: entrecôte 18€, côte de bœuf (pour 2) 89€, pâtes de 12€ à 18€ quand même, salades de 14€ à 15€, desserts de 7€ à 10€! C'est quand même pas donné! La dame au chapeau vert commande la "4 fromages". Beaucoup de trottoir mais bien garnie, pâte de qualité bien levée. 14/20 et 12€. J'ai choisi la "calzone". J'ai toujours bien aimé la calzone. Ya un côté surprise qui n'en est pourtant pas une puisqu'on sait ce que l'intérieur du chausson contient. L'ourlet de pâte n'est pas assez cuit mais le reste est bien. Pas radin de la garniture. Le prix d'une pizza (comme pour le reste) importe peu si elle est bonne: 13/20 et 13€. La patronne est "très commerçante" comme on disait dans les années 60 à propos de du laitier-épicier de la rue de Bonnel dans le 3ème arrondissement à Lyon, près de la Préfecture. Gentiment, elle s'enquiert à intervalles réguliers de notre satisfaction et propose même une "petite salade" verte avec un peu de tomates, que j'accepte volontiers. C'est ainsi qu'on s'est glissé jusqu'au moment des desserts, qu'elle expose de façon un peu insistante. Déclinée par irritation et aussi il faut le dire, par manque d'appétit. Mais un café quand même, merci. L'addition siouplé! On discute un peu, dans sa plaisante jovialité, elle donne envie de revenir chez elle, cette dame. Et puis dans la voiture je vérifie l'addition: elle m'avait facturé la salade 2,5€. Sans vouloir jouer les pinailleurs du savoir-vivre, je trouve que c'est pas des manières de faire.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 1,7€ 13/20. Toilettes 14/20. Carte et pizzas. Enfant 8,5€.

36 avenue du 11 novembre 1918
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.36.06

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨΨ

Le mythe bien réel entoure la maison depuis des décennies: on s'y régale lors de ripaille avec du bon vin entre copains de toujours et amis de plus tard, en famille le dimanche près de la cheminée, en tête à tête amoureux dans la jolie salle du bas, terrasse... Aujourd'hui plus qu'hier encore. Même pour le touche-à-tout de génie Philippe Marco, rien n'était pourtant moins simple que d'entrer dans les pantoufles de la boutique, d'assumer le passé glorieux tout en imprimant le présent de son poinçon. La carte s'est concentrée sur les incontournables historiques, viandes labellisées et poisson de l'étal: côte de bœuf, bavette d'aloyau, le fameux tartare. Mais aussi l'agneau des Alpes avec le carré aux gousses d'ail confites. Avec le St-Pierre frais comme un gardon, la brochette de St-Jacques et chorizo et la bouillabaisse sur commande, la marée est belle à tel point que Mauricette, la grande blonde avec un chapeau vert et aux idées bien claires vise le plat du jour, "le trio de la mer". Filets de rougets un peu cuits, mais le saumon et la daurade sont appliqués. Pommes de terre au jus safrané et moules dodues complètent le tableau. Pour un plat de formule à 16€ des midis de semaine, vous avez le droit d'applaudir! 14,5/20. Le cuisinier possède un talent charcutier: il régale Mauricette, fille de

boucher corrézien! Avec la "terrine maison" à ne pas partager avec les copains, avec cornichons et tout le tintouin. 14,5/20. Vitesse supérieure avec mon "dos de bar aux épices". Cuit sur peau à la perfection. Pas moins, pas plus. Chair comme du beurre. Pointes d'asperges croquantes de fin de saison… j'ai glissé dans l'urne un 15/20. J'ai poussé jusqu'au "clafoutis cerise", du genre qui vous change du clafoutis de mémé. On a tous en tête le clafoutis de mémé, le meilleur du monde pour plein de raisons. Il était bon, mais souvent déchiré sur le côté, démoulé laborieux… celui de "La Grange" a mis ses habits du dimanche: fruits de saison, premier melon, fraise, framboise, feuilles de menthe et tuile droite comme un i pour faire joli. 15/20. Le service est désormais bicéphale, un mot pas beau pour dire que le maitre des clefs Dominique Bonin est toujours en scène pour notre grand plaisir. Il est désormais secondé par Ludivine Marco, impec' de fraicheur appliquée. A la carte, le vignoble bandolais tient logiquement la corde. Mes chers compatriotes, c'est avec une grande fierté que je vous annonce avoir dissous la morosité dans un restaurant du village du Beausset. Fromage présent dans tous les menus, voilà qui signe une ambition.

Spécialités: "mois des abats" et "mois du gibier" (se renseigner). Truffe en saison.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Menus midi semaine 22€, 29,90€ et 39,90€. Carte. Service traiteur. Repas de groupes, banquets. Terrasse. Fermé lundi et mardi.

34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Un petit trésor du Centre-Var qu'on est heureux de retrouver chaque année. Bizarre: les guides dits "sérieux" passent à côté depuis toujours. Bizarre: les clients, non! Héhé… D'un côté la gastronomie de prestige des chouchous des médias et de l'autre, une gastronomie populaire adoubée par le gourmand avisé. Des hommes d'affaires en négociation, des amoureux en parenthèse, des retraités en villégiature, des citadins à plein poumons, des frangins qui ont des choses à régler, des voisins qui allaient chercher du pain et puis finalement, si on mangeait "Chez Nadia". Ça se passe comme ça à Besse-sur-Issole: "La Remise" est du décor et de l'histoire. Depuis début 2015, Nadia Pesavento a transmis la responsabilité des fourneaux à Jimmy Parmentier, cuisinier connu de nos services puisque formé par Alain Pesavento lui-même, à ses méthodes de travail. Autant dire que ma satisfaction ne doit pas grand-chose au hasard. Pour autant, rien de révolutionnaire à la carte qui reprend les mêmes recettes. La maison aurait tort de les pas-ser à la trappe! Les clients viennent ici pour le feuilleté de Saint-Jacques fraiches au Noilly-Prat, le carpaccio de saumon à l'aneth, le foie gras poêlé aux pommes sauce Madère, le filet de bœuf au poivre vert, le carré d'agneau rôti au jus de thym, le civet de sanglier, les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne… Alors que nombre de restaurants affichent des menus qui commencent à 29€, ici le menu le plus onéreux est facturé 29€! Bref! Approprié au moment (test en février) voici "l'œuf cocotte au foie gras". Mouillettes obligatoires, sinon c'est pas du jeu! Le blanc d'œuf manque d'un peu de temps de cuisson, j'ai tout boulotté quand même. Et saucé. 14,5/20. On peut dire que le chef est un fidèle apôtre du style voulu par les Pesavento. Pas simple, pourtant. Démonstration avec le "magret de canard au trompettes de la mort". Assiette très chaude (bravo!) magret rosé, flan de légumes douillet et gratin de pommes de terre d'un autre monde, le monde de "La Remise". 15/20. Fromage, petit chèvre avec mesclun. Bon pain, verre de vin… et puis un classique ajusté de la maison: "tarte chocolat, sorbet mandarine". L'acidité de l'agrume tranche le sucré du chocolat noir finement amer. Je suis très content de ma phrase. Et de mon dessert. 15/20. Des plats sous contrôle, une cave sérieuse à prix serrés, un service efficace et discret de Guilain Lempereur fidèle au poste, et fidèle tout court. J'ai beau faire le tour de la question, je ne vois pas pourquoi vous vous priveriez d'une virée "Chez Nadia" et sa cuisine bistrotière, goûtue comme on l'aime!

Chef: Jimmy Parmentier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi en saison.

4 avenue de la Libération
83890 **BESSE-SUR-ISSOLE**
Tél.04.94.59.66.93

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

De la continuité dans l'ambition de régaler avec soin le plus grand nombre. J'ai bien dit "avec soin". Oui parce que nourrir la terre entière dans un contexte balnéaire n'est pas vraiment compliqué. C'est même à la portée de n'importe quel clampin de la soupe un tantinet organisé. Mais régaler son monde -je dis bien régaler- à vil prix de surcroit et avec des recettes bien pensées qu'on ne retrouve pas à chaque coin de rue: c'est pas la même limonade! Au moment où je vous

cause, Fabrice Gounand pourrait cuisiner homard et truffe pour quelques tables de prestige dans sa Bourgogne natale. Seulement voilà. L'association de compétences dure depuis sa rencontre avec le borméen Pierre-André Romain au milieu des années 2000. Alors lui, l'accueil du client c'est vraiment son truc, sa nature, son dada. Peu pratiquent l'exercice avec autant d'entrain. Bref! Il faut être grand mathématicien et excellent cuisinier pour sortir une telle formule à 13,90€ le midi. Mauricette était absente l'an passé et le regrette encore. Même si elle s'amourache aujourd'hui de sa "terrine de lapin", elle sait bien que le passé ne se rattrape plus alors elle met les bouchées doubles avec son dentier. Cornichons et bon pain: il n'en faut pas plus pour la satisfaire: 14,5/20. Du poisson grand frais avec son "cabillaud au curry léger, purée maison". Pas si facile à réaliser tant l'exercice "épices exotiques" est périlleux. A l'aise Blaise. 14,5/20. Rapport qualité prix tout aussi percutant pour le menu à 21,90€. Nouveauté que le "savarin chaud du pêcheur, salade mêlée". C'est plein de volonté, de bricoles légumières à croquer, beau tour de main pour le savarin: 14,5/20. Epatant "dos de merlu rôti, crumble aux saveurs de Provence, sauce beurre blanc". Cuisson exigeante, sauce habile qui révèle le saucier, garniture autre que celle de Mauricette. Ce qui pour un petit restaurant de rien du tout dans son coin fait bien se poiler la dame au chapeau vert: des tables sont dans le fameux guide rouge alors que les garnitures sont à l'identique pour tous les plats! J'ai les noms! Enfin bon! 15/20 pour le merlu chapeau pointu! La "tarte tatin" reste conforme à sa légende, confite à souhait. 14,5/20. La maison accueille à l'année sauf janvier. Du coup, ça devrait pas être trop compliqué à caser "Le Tify" le temps d'un repas, tout en évitant la marée estivale!

Chef: Fabrice Gounand

Spécialités: crème brûlée à la truffe, magret fumé. Farcis provençaux. Cassolette chaude de St-Jacques, écrevisses et gambas sauce hollandaise. Magret de canard rôti aux dragées. Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 17,5€ (midi), 21,9€ et 28,5€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermé en janvier.

79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98
www.restaurant-letify-bormes.fr

Vous désirez figurer dans le BAO
et sur Internet ?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com
Vous serez testé anonymement

AU PIN D'EPICES

NT 0

Bormes: "Le Pin" est le quartier "cul entre deux chaises". Entre le cœur du village et le pur littoral. On y trouve quelques adresses dont celle-ci "crêperie-restaurant". Baies vitrées grandes ouvertes sur le parking, beaucoup du monde à table. Je m'aperçois rapidement que la direction remplit le magasin sans en assumer les conséquences. Mais avec un grand sourire. C'est déjà ça. Ya pas à dire, la serveuse sait y faire avec le VRP et l'ouvrier de passage, le 3ème âge, le 4ème aussi: "on va s'occuper de vous" avec plein de risettes et une courte jupette, ça passe comme une crêpe à la poste. Sauf que c'est long, très long. Une seconde serveuse ne serait pas inutile, ou une seconde personne en cuisine. Je sais pas, c'est pas mon problème. Mais comment peut-on accepter autant de clients sans organisation adaptée? Alors le client attend, tout le monde attend dans le boucan puisque pas grand monde n'a la bouche pleine, tapote son ifone, tourne et retourne les pages du journal, fait causette avec son proche voisin car les tables sont serrées, et puis quand on n'a plus rien à se dire on regarde les mouettes… des salades, des hamburgers, quelques plats tradi et puis galettes et crêpes. 50 minutes après la prise de commande (cinquante) arrive ma "galette complète". La complète, c'est mon chouchou question galettes. Et vous allez rire: comme si elle n'avait pas assez de boulot en salle, la serveuse fait aussi les galettes! Tu m'étonnes qu'au niveau débitmètre à assiettes ça coince du goulot! Ça embouteille sérieux! Et vous allez re-rire: une fois la galette réalisée, elle l'amène en cuisine où le cuisinier la fourre, la galette. Il la fourre et la fout au four! Résultat: la porcelaine est brûlante! Et quand je dis brûlante, je dis "dangereuse"! Un gamin touche ça, il reste collé! D'ailleurs la galette est collée! Faut gratter la pâte traumatisée! L'œuf est (forcément) dur, et liberté prise de mettre du champignon de Paris. Enfin bon. 9/20 pour 7€. Et le sucré? Crêpe "beurre-sucre" toujours réalisée par la serveuse. La pâte est bien, bonne cuisson. Beurre doux au lieu du beurre salé, insupportable. Et si un breton ne mettait pas de basilic dans la soupe au pistou, quelle tronche vous feriez? 10/20 et 3,3€. Pas de café, pas le temps, j'ai chaud, ya du bruit, c'est très long. Je vais payer au comptoir, ça ira plus vite. Et là, impeccable de nuisible pour ma bonne humeur bien entamée, la dame me facture la complète 8€ au lieu des 7€ annoncés. Elle a raison, pourquoi se gêner. Si on ne se remplit pas les fouilles pendant la saison mais alors quand?

Accueil 13/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 13/20. Pain pas pris. Café 2€ pas pris. Toilettes 14/20. Plat du jour. Carte. Terrasse. Parking.

16 place du Pin
83230 **BORMES LES MIMOSAS**
Tél.04.98.04.33.48

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

ΨΨΨ1/2

Le printemps leur va vraiment bien, à Sonia Tallone et Patrick Haertel. Un peu comme Mauricette le chapeau vert sauf qu'ils ont le teint frais et les yeux rieurs, les heureux trentenaires. On y mange une fois l'an, toujours au printemps. Avec Mauricette, on trouverait ça bien aussi d'y manger quand tombent les feuilles et baisse le soleil, remarquez. Seulement voilà: on y mange au printemps. Parfois en terrasse, aujourd'hui dedans. Dans cette petite maison, ça sent bon et on y trouve une cuisine pleine de sens, joyeuse et spontanée. Je dis ça comme si sortir de telles assiettes était un jeu d'enfant. Bien sûr que Patrick Haertel se planque derrière des produits de grande fraicheur, de qualité très supérieure. Souvent locaux (asperges, fraises, fromages, Vincent, François, Paul et les autres) et croyez bien que ça n'est pas du cinéma! Le menu change chaque mois, augmenté de suggestions au quotidien, entrée, plat et dessert. Un terroir modernisé plein de bon sens, qui évoque la cuisine du précurseur Michel Guérard à Eugénie les Bains (40). Quand au début des années 70 il innovait en valorisant viandes, poissons et surtout légumes sans surcharges de sauces, respectant le naturel et le rendant bigrement gourmand. Mauricette se régale avec la "panacotta asperges, légumes croquants, poitrine braisée". Pointes d'asperges, pois chiche, fenouil, radis, cébette… De la délicatesse, 15,5/20. Du rustique avec "steak de cochon de montagne, condiment orange laurier". Le cochon, même son gras est bon. C'est vous dire la qualité. Epatante mayo orange et laurier. 15,5/20. Mes "lentilles bio de Bertrand aux herbes, langue de cochon croustifondante". Oignons rouges confits avec, petit jus court et gras, celui du cochon. 15,5/20. Mon plat "surprise de bœuf, brousse aux herbes". Excellent morceau de viande (dessus de palette) à demander saignant, garniture légumière et beau morceau de céleri. Poivre, sel: produits qui se suffisent à eux-mêmes. 15/20. Remarquables desserts… pour un cuisinier seul en cuisine! Ma subtile "poire pochée au curcuma, crumble gingenbre, glace au miel de Bras" et le coquin "cake noisette, crémeux chocolat, sorbet cacao". Deux 15,5/20. Un talent surprenant d'une grande modestie et de toute façon, Patrick Haertel, c'est pas du genre à montrer ses biscottos. Plutôt le sourire fripon et la pensée libre: qui l'aime le suive! Avec Sonia Tallone à l'accueil, vous voilà équipé d'un sacré antidépresseur si vous aussi, l'urbanité bruyante vous épuise.

Chef: Patrick Haertel

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 17€ et 19€. Menu 24€. Suggestions. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 30. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Hors saison: fermé mardi et mercredi. 7j/7 juillet et août.

RD 34 Route de Barjols
83149 **BRAS**
Tél.04.94.04.09.28
www.lapetitemaisondebras.sitew.com

BRIGNOLES

Ô DIVIN NT

Ψ

Juste en face de chez Monsieur Bricolage. Mauricette voulait s'acheter une table de camping. Alors on s'est dit que ça tombait plutôt bien. Vu qu'entrés dans la mignonne boutique apparentée au genre restaurant, on nous laisse plantés debout comme deux piquets de tente pendant deux bonnes minutes. Vus nos formes ovoïdes dont nous avons pleinement conscience, on s'est senti tout maigres, voire transparents. Bref! Personne pour nous accueillir mais la jolie vitrine d'épicerie -bons fromages et belles charcuteries- adoucit l'attente des piquets de tente. Une dame sort de derrière nous laissant supposer qu'elle est la patronne mais aussi, au four et au moulin. On s'est installé dehors sur le balcon, terrasse vue sur champ. Ardoise avec formule 13,50€: la maison est la reine de la saucisse. Sur les 5 plats chauds possibles, 4 saucisses. Et le 5ème est une merguez! Mais la salade est possible! Sauvé! J'ai pris "l'Auvergnate"! Avec un excellent Cantal Entre-deux en quantité généreuse, quelques lamelles de jambon de Bayonne, oignon blanc, des pommes de terre sautées du jour mais pas brillantes, de la salade verte et non cet "assortiment de salades" évoqué dans l'intitulé. Et pas de croutons comme prévu. Sachant que le pain est bon, j'ai toutefois boulotté sans rechigner vu le prix de la formule. 12/20. Quand la dame a évoqué l'"entrecôte et gratin dauphinois" à la dame au chapeau vert, elle a pris un ridicule accent belge. Ça lui prend parfois, quand elle vient de se taper l'intégrale de Tintin. Bref! A 13,50€ l'assiette, elle s'attendait à un peu mieux, une fois. La viande est correcte, saignante malgré la faible épaisseur du morceau. Ce sont les mêmes morceaux de patates que pour ma salade, mais en gratin fromagé. Feuilles de salade verte, ça prend de la place est c'est pas cher, la salade. 12/20. Fameuse assiette de fromages, ils sont quatre: 14/20! Parfait! Fromage qui fait presque regretter à Mauricette sa "mousse au chocolat" maison, 12/20. Un mot sur la bière "Virée à Porquerolles" de la marque "bière des Iles d'Or" de fabrication locale à Hyères. La blonde et la blanche ne sont pas bonnes, ternes. A éviter. Et puis chères puisque vendue 5€. Le café est servi dans une tasse en plastique, j'aime pas ça. Bref. Et puis au moment de payer, un monsieur sort de la cuisine: une mignonne affaire tenue en couple! Autant la boutique propose des produits intéressants à ramener à la maison, surtout les fromages et charcuteries. Autant pour le prix du restaurant, je vous conseille d'aller dans un

QUAND L'INDUSTRIE DE L'AGROALIMENTAIRE COUVE LES TALENTS DE DEMAIN

Malgré des méthodes inspirées de la Grande Muette, on sait depuis belle lurette que l'industrie s'est infiltrée dans le monde de la gastronomie. La collaboration entre élite culinaire et fleurons de l'industrie alimentaire apparait sous des formes multiples et variées… et qui ne cessent d'évoluer.

CHEF, INDUSTRIEL ET JOURNALISTE: TRIANGLE DE PROPAGANDE

Simple consulting pour la création de produits phares, développement de techniques d'industrialisation, partenariats "*gagnant-gagnant*" lors de journées événementielles, financements d'associations ou de festivals en échange de soirées mondaines où s'entassent les aficionados ("*on aime beaucoup ce que vous faites*"): nombre de grands chefs mettent leur image au service d'un produit industriel. Pour rendre la photo de famille encore plus glamour, gouttent parfois quelques interviews complaisantes déroulées par du blogueur assermenté où généralement, les échanges de banalités foisonnent: le bon produit, la formation des jeunes, le respect de dame nature, j'ai accepté de mettre mon image au service de la société Brake car ils ont une éthique gnagnagna. Jusqu'à la fameuse anecdote de conclusion qui fait pleurer dans les chaumières et pouffer les rédactions: celle de la purée de la grand-mère à l'origine de tant et tant de vocations!

Ne pas oublier la participation contractuelle des chefs à des programmes télévisés financés par les donneurs d'ordres de la fabrique de la grande bouffe pour un monde meilleur! Celle qui vante la "*cuisine du terroir*" et "*les produits de saison*" mais où la publicité utilise le temps de cerveau disponible pour nous vendre des marchandises qui sont l'exacte antithèse du message pourtant véhiculé lors de l'émission. Le distributeur Métro est un exemple caricatural de sponsor de l'émission "*Cauchemar en cuisine*" que le chef Philippe Etchebest cautionne de son image. Un cynisme décomplexé, mais l'argent n'a pas d'odeur. Ou alors celle d'un plat réchauffé au micro-onde.

LA MATRICE SCOLAIRE

Le système éducatif hôtelier public *-qu'on pourrait penser préservé-* n'échappe pas à la propagande: le lobbying intensif fait évoluer le programme scolaire pour ses propres intérêts commerciaux, désormais en passe de devenir un simple cahier des charges de l'industrie agro-alimentaire! Qui inculque aux futures générations que *"le fait maison n'est ni une fatalité ni une fin en soi"*…

Sauf que la musique est différentes pour les chanceux qui intègrent une des prestigieuses écoles de type Ferrandi. Apprenti dans ces belles écoles, vous y utiliserez probablement les meilleurs produits du marché et y apprendrez les meilleures techniques culinaires de la gastronomie. Et surtout lors de cette incubation (for)matrice, votre expérience se fera en collaboration avec les industriels, œil sur le vivier. Et non pas en utilisant au quotidien les produits de quatrième et cinquième catégories qui sont le quotidien obligé de la majorité des restaurants.

La collaboration prend parfois même des tournures plus politiques lorsque les grands chefs mettent leur image au service d'une idéologie servant les intérêts de l'industrie. Comme on peut le voir de nos jours avec le discours écologique de quelques toques, propos tout droit sortis des dossiers de presse de leurs financiers stratèges et relayés par un journalisme aux ordres. Lorsque ce n'est pas pour véhiculer directement les discours du MEDEF, sous couvert d'un humanisme pétri de pédagogie sucrée dégoulinant de bons sentiments.

LES CONCOURS SPONSORISES: LE VER EST DANS LE PRIX

Effectivement, sont légion de nos jours les concours culinaires auxquels participent chefs ou apprentis dont l'objectif ambitieux est de révéler les *"talents de demain"*. L'industrie prend en main dès sa formation en posant le doigt sur sa jeune toque la future élite susceptible de travailler pour elle dans un futur proche. Le fonctionnement de ces concours est souvent le même:

-Un financement par un industriel désireux de faire connaitre sa marque et ses produits phares (servant de faire valoir à une quantité inépuisable de produits moins nobles): Nestlé, Transgourmet, Métro, Brake, Pomona et quantités d'autres.

-Des grands chefs membres du Jury, souvent déjà en partenariat avec les industriels en question (Thierry Marx, Gilles Goujon, Guillaume Gomez etc.)
Le jury intègre parfois des critiques ou journalistes gastronomiques, des directeurs ou des acteurs reconnus du monde de la gastronomie.

-Une école ou un lieu de renom dans laquelle se déroule le concours, qui met locaux et matériel à disposition (Ferrandi, institut Paul Bocuse etc.). Avec parfois le soutien d'équipementiers tout aussi désireux de faire connaitre leurs produits aux futurs chefs d'entreprises.

-Histoire de faire monter la mayonnaise, n'oublions pas les ambitieux "*wannabe*"! Souvent jeunes chefs suintant d'arrivisme désireux d'être "*calife à la place du calife*", quitte à marcher sans états d'âme sur la toque du voisin pour faire partie du cercle fermé des grands manitous élus de la sauce.

ET LES GUIDES?

Du côté des guides, le Gault et Millau organise avec Brake France le prix "*Jeunes Talents*" et délivre chaque année une dotation censée les aider à ouvrir leur propre restaurant. Si cette opération promotionnelle annuelle affiche un véritable succès médiatique, c'est surtout grâce au relais de la presse locale… et que la (presque) intégralité de la blogosphère y est conviée. Brake se frotte les mains. Point d'orgue en 2016: les heureux élus ont même eu l'opportunité de rencontrer le ministre Emmanuel Macron à Bercy!

CHEF ET INDUSTRIEL: PIANO A QUATRE MAINS!

Bref! Cette collaboration entre élite de la gastronomie et industriels est devenue tellement naturelle qu'il ne viendrait à personne l'idée de la discuter! Surtout du point de vue des grands chefs pour qui elle est une parfaite évidence… et un bienfait économique indéniable pour leur compte en banque. Preuve de ces mœurs ambigües: un journaliste de l'émission télé (D8) "*En quête d'actualité*" était au "*Parc des expositions*" pour le concours culinaire "*Les Chefs en Or*" en 2015. Concours organisé par Transgourmet (1er groupe français de plats préparés), et présidé par Thierry Marx.

Le chef assume totalement le fait de faire profiter de sa réputation une entreprise qui vend des plats préparés. Sans bouger un seul poil de sourcil, Il avoue être ici bénévolement en remerciement du groupe qui l'aida à monter ses écoles cuisine mode d'emploi voilà quelques années. On ne mord pas la main qui vous nourrit!
Et, après diffusion d'un reportage nous montrant les dessous de la société Transgourmet, ce même journaliste télé questionne* le chef Marx sur la contradiction à prôner un discours d'artisan respectueux des produits tout en collaborant avec un industriel de la bouffe. L'irrévérencieux reporter sera hautainement renvoyé dans ses cordes et assimilé à un petit frimeur cherchant un peu de relief médiatique. Le coup classique d'inversion accusatoire dont notre artiste contemporain de la tambouille habitué de la rhétorique des plateaux télé a le secret!

Vous l'aurez compris: la main qui donne étant au dessus de celle qui reçoit, quand l'ambition de pouvoir est supérieure à l'amour sincère du métier, il n'y a pas d'autres solutions que de collaborer avec les fabricants de bouffe industrielle pour être un grand chef… vu à la télé!

Liste des concours sur :
http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/lindustrie-de-lagroalimentaire-couve-talents-de-demain

RR et Olivier Gros

* http://telescoop.tv/browse/1019043/4/en-quete-d-actualite.html

vrai restaurant.
Accueil 9/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 12/20. Toilettes 16/20. Formule midi 13,50€. Enfant 6,5€. Suggestion du jour. terrasse. Boutique.
115 route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.86.39.62

ESPRIT SUSHI
BRIGNOLES

ΨΨ1/2

Plus de 15000 habitants dans la ville et pourtant, aucun sushi digne de ce nom à se mettre sous la molaire jusqu'à depuis peu. De quoi se faire hara-kiri pour l'amateur en manque qui devait prendre sa voiture pour aller ailleurs… ou son mal en patience. Yatta! ("youpi!" en japonais): vide désormais comblé, manque corrigé. Gauthier Dausse est arrivé. Déjà connu de nos services, le personnage a réussi le pari du sushi à Rocbaron, au pays de la terrine de gibier et du civet de sanglier. Bien servi il faut dire, par l'existence de fournisseurs sérieux dont un poissonnier top niveau! Ya pas de hasard! Fin 2015, il remet le couvert, ou plutôt les baguettes, à Brignoles. Celle qu'on appelle en Corrèze la "geisha bottée" à cause des bottes en plastique vert qu'elle porte pour aller aux champignons, Mauricette choisit le menu Kyoto. Bien pratiques ces menus qui démarrent à 9,90€ le midi. Une excellente première approche et puis les visites suivantes, on creuse à la carte avec les sushi "foie gras et figue", "jambon, tomate séchée" ou "poulet, mangue, poivron" et d'autres encore. Menu Kyoto, donc: 12 pièces pour 13,90€! Avec 6 "maki saumon" (14,5/20) et 3 "california thon avocat" (14,5/20) qui permettent de se faire une idée sérieuse de l'esprit millimétré de la boutique! Très frais, les 3 "springroll crevette concombre menthe": le croquant de la crevette fait craquer Mauricette: 15/20! Confirmation de l'effort esthétique des assiettes: le plaisir passe aussi par les yeux. Mon menu Nigiri (15 pièces) est le parfait exemple d'une belle dégustation de poisson. Le nigiri? Un sushi simplement composé de riz sur lequel repose un morceau fin de poisson, généralement cru. Voyez? De l'importance du riz vinaigré, ajusté dans son dosage. "Nigiri saumon", "saumon fromage", "thon", "crevette", "bar", "anguille grillée" et en remplacement du sucré que je décline, "magret de canard" qui n'est pas un poisson volant. De 14,5/20 à 15/20: "crevette" et "thon" comme préférés. Voilà. Me reste à vous dire que les baguettes ne sont pas obligatoires! Utilisez vos doigts... comme moi! Service souriant et adroit dans les explications. Mezzanine discrète à votre disposition. Belle terrasse "vue vert" planquée derrière aux beaux jours. La cuisine ressemble à un aquarium, le personnel à la tâche est heureux derrière la vitre. Sauf si vous êtes de ceux qui connaissent déjà tout sur tout et qui le font savoir, allez découvrir cette cuisine fine et saine qui sait aussi être copieuse. Et inutile d'y aller en Susuki ou en Kawasaki! La maison accepte tout le monde! En Motobécane ou à vélo!
Spécialités japonaises: maki. Nigiri. California roll. Gunkan. Tataki. Sashimi. Chirashi, springroll, eggroll, gyozas… Brochettes. Tartare de saumon, de thon.
Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules de 9,90€ à 59,90€. Carte. Enfant 9,9€. Terrasse. Ouvert 7j/7 de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h. Livraison.
Route de Marseille
(50 mètres en face de Mr Bricolage)
Quartier Saint-Jean
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.78.00.58

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨΨ

Il sait bien que ses clients sont bons mangeurs et souvent fines fourchettes. Et des clients, il en a un paquet, Luc-Laurent Gramond. Alors il s'appuie sur une équipe solide en salle, solide aux fourneaux. Capable de régaler ses ouailles du quotidien dans une formule à 15,20€ comme une armée de 100 gourmands venus profiter du savoir-faire « banquet-mariage-séminaire » ou du baptême du petit dernier car en plus, ya de l'hectare pour gambader. Et puis si on pousse la curiosité à fouiller dans l'escarcelle à recettes, la carte ne laisse aucune place aux modes douteuses et autres balivernes. Pour l'exemple, le menu à 30€ est parfait. Ce qui tombe plutôt pas mal vu qu'il propose un… « parfait de butternut, julienne de jambon cru et Granny Smith ». Comme un onctueux biscuit orangé, chatouillé par l'acidité de la pomme taillée en allumettes. Le jambon apporte la mâche. 15/20. Mon plat est extra! « Gigolette de lapin à la sauge, rôtie au four ». Alors bien sûr: ce n'est que du lapin. Mais cuisiné de la sorte, c'est un lapin divin! Délicat de la part du cuisinier de proposer la sauce dans un ramequin, à part. Ce qui n'empêche pas de saucer jusqu'au bout. J'adore la sauge. Purée cerclée, généreux lit de champignons poêlés. 15/20. Puisqu'il faut en finir, finissons-en. Dessert de belle facture, et non radin. Appétit de moustique, gare à la trique! Un gros verre: « transparence au lemon curd, sablé breton et mousse de fromage blanc ». Pour vous décrire sans trop de pages ni bavardages, comme le croisement d'un cheese-cake, d'une tarte au citron meringuée et d'une galette bretonne au beurre salé. Allez-y à grands coups de cuillère, personne ne vous regarde. Si vous avez froid, réservez prêt de la che-minée. Si vous avez chaud, réservez en terrasse sous les brumisateurs. Si vous avez faim, réservez toute l'année. Peux pas

mieux vous dire!
Chef: Yoan Sautereau
Seconds: Sylvain Lambic et Hervé Peran
Spécialités: pieds et paquets à la marseillaise. Tête de veau sauce charcutière. Parmentier de canard confit aux pleurotes et Parmesan. Filet de dorade à la plancha en écailles de chorizo. Sauté de queue de filet de bœuf, foie gras et Porto. Foie gras en terrine, parfumé au Sauternes.
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité/prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus 30€ et 37€. Carte Enfant 12,2€ (jusqu'à 11 ans). Formule 15,5€ et menu 17,5€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Nouveau: livraison plateaux repas! Ouvert 7j/7. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 100 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.
Le Plan RN7-Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr

AU VIEUX PRESSOIR
ACCUEIL AUTOCARS – TERRASSE
LIVRAISON PLATEAUX-REPAS
PORTAGE DE REPAS À DOMICILE
AUX PERSONNES AGÉES
LIVRAISON PLATEAUX
REPAS ENTREPRISES

CHEZ PHANNT ΨΨ

Ça pourrait être un asiatique comme il en existe mille. Sauf que celui-ci possède ce petit truc en plus qui le démarque. Ce n'est d'ailleurs pas tant au niveau de la cuisine: elle récite les communs du genre fourre-tout à l'asiatique, force photos de plats… j'ai compté 38 plats et encore, certains sont déclinés en plusieurs sauces comme le fameux "panga vietnamien" avec 5 sauces au choix! Du grand art! Je vous conseille vivement d'éviter ce mauvais poisson, avec ou sans sauce. Evitez aussi les sushis dans un vietnamien. Bref! L'épatant, c'est le jeune et aimable serveur, dans la vingtaine épanouie. Mieux encore: quand la cuisinière montre son minois, elle salut avec un grand sourire! Y a tellement de restaurateurs asiatiques blasés de tout qui font la tronche que l'exploit méritait d'être souligné! Bref! J'ai pris la formule du midi, simplement la formule du midi à 12€. Un plat unique qui joue la polyvalence: deux nems poulet pas trop gras, un ravioli un peu cramé, un délicieux samossa avec des petits pois. Pas de feuilles de menthe mais la sauce aigre-douce orange caractéristique. 14/20. J'arrête de manger avec les doigts quand j'arrive au "poulet au caramel". Sauce vraiment trop sucrée-sirupeuse mais le poulet n'est pas sec, bien cuit. Le riz nature est plutôt collant, et c'est très bien ainsi! 13/20 pour l'ensemble. En prime, une petite salade qui est un peu le contenu d'un rouleau de printemps! Bouts de poulet et demie-crevette! Sauce vinaigrette soja du diable! Un régal! 14/20! Pour ce tarif d'ami, une boisson est comprise, et le café ou le dessert Albert. J'ai pris café Dédé. Et un thé au jasmin Alain pour boisson pendant le repas. Décor dans la lignée du genre petit restaurant discret avec décorum qui rappelle les origines. Et des serviettes en tissu, tout de même, ce qui ne gâche évidemment pas le rapport qualité-prix de cette formule du midi qui, je le rappelle pour les étourdis, plafonne à 12€ sauf si vous avez l'habitude de déjeuner au Champagne. J'allais oublier de vous dire que j'ai eu droit à la lingette chaude et parfumée pour mes mimines, juste après le nougat offert avec le café, et juste avant l'addition. Prenez des cours, les restaurateurs-gratteurs de centimes d'euros.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café 13/20. Toilettes pas vues. Formule midi 12€. Carte. Climatisation. Parking.
45 rue de la Libération
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.69.72.85

LE CANNET DES MAURES

ECCE TERRA ΨΨ1/2

Campagne arrière au village, vieilles pierres et grands arbres veillent au grain sur la Maison Pastorello: elle abrite depuis quelque temps une table dégourdie. J'explique. Le bruit court comme quoi les fournisseurs-coopérateurs mangent dans leur propre restaurant! On n'est jamais mieux nourri que par soi-même! L'idée fonctionne bigrement depuis l'arrivée d'un drôle de cuisinier, du genre qui a des choses à dire sans se prendre pour un cador de la sauce. Tom Olek, qu'il s'appelle. Entré naturellement dans les pantoufles de l'ambitieuse philosophie de la maison: produits d'hyper-proximité, raisonné ou bio, liquides ou solides. Ne pas oublier d'être heureux, c'est important. Autant que nourrir ses contemporains, remplir leurs ventres. Avec Mauricette qui sait bien que le bon produit ne suffit pas à la faire grimper aux rideaux, on a parcouru l'ardoise et ses recettes qui donnent envie. Sous nos gros nez de cobayes itinérants, elles pètent la santé! Couleurs et mises en forme! Originale "tartelette polenta et chèvre frais", le végétal s'impose. On le sentait venir! Salade verte tombée du nid, betterave rouge pour la couleur, sésame, aneth, cocasse tartelette de polenta garnie de chèvre. 14,5/20 pour seulement 5€. Itou pour mon "œuf poché sur fondue de poireaux". Adroite du canif, la dame au chapeau vert m'a même taillé des mouillettes sur mesure!

14,5/20 et 6€! Pourtant indécrottable carnassière, Mauricette s'entiche d'une "déclinaison végétale". Un panel de légumes du moment, chou rouge, boulgour, petits pois et carottes qui méritaient sans doute une cuisson moindre, galette de tofu aux légumes. Les accrocs au sel et poivre devront jouer du moulin mais au moins, les légumes ont le gout de ce qu'ils sont. 12€ et 14,5/20. Excellente qualité de viande avec le "gigot d'agneau de Greg" de Gonfaron, nourri dans la plaine des Maures. En v'là un qui n'a pas fait trois fois le tour de la terre en avion! Tranche confite, je m'attendais à rosée. Tout boulotté d'autant que le chou rouge est bon et le gratin dauphinois remarquable. 14,5/20. Desserts créatifs avec notamment le "moelleux chocolat-menthe" avec amandes et… comment s'appelle ce petit agrume acide… qui fait faire la grimace quand on le croque… kumquat! 14,5/20. Et une "mousse choco-banane". Mousse épatante d'un chocolat comme on en rêve, banane discrète. 14/20. Loin d'être un club fermé (c'est même tout le contraire) "Ecce Terra" est une bonne table souriante et militante, où l'assiette est support convivial pour se réunir: d'expositions, animations, rencontres culturelles. L'occasion de manger bon et sain: indispensable dans notre monde agité qui se cherche des repères.

Cuisine: Tom Olek

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café bio El Palomar (Pérou) 1,7€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 15,60€ midi semaine. Ardoise. Entrées dès 5€, plats 12€ et desserts 5€. Groupes 100. Terrasse. Ouvert midi du mardi au dimanche, vendredi et samedi soirs. Les beaux jours: ouvert le soir (se renseigner). Parking aisé.

Maison Pastorello
Chemin de Causserène
83340 **LE CANNET DES MAURES**
Tél.04.94.99.46.72
www.ecceterra83.fr

EVENEMENTS CULTURELS
EXPOSITION-CONCERTS-PROJECTIONS
DE FILMS ET DOCUMENTAIRES

CALLAS

LE MOULIN DES VOISINS
ΨΨ1/2

C'est marrant comme chez ces gens, le bonheur vous colle aux pattes! Impossible de s'en dépêtrer! Même Mauricette! Elle qui habituellement fait montre d'une tendance appuyée à éviter avec la plus grande précaution tout ce qui peut la dérider! Sauf qu'elle est tombée sur France Mazenc et sa fille, au service sur la douce terrasse. Une douce gaieté qui contrarie sa mauvaise humeur coutumière! On n'a pas idée d'être heureux! Drôle de manie! Côté cuisine, exit les menus remplacés par les propositions à l'ardoise, sinon la formule du jour à 16,50€ qui éclaire le quotidien des gourmands locaux. Les autres y ont droit sans restriction: vous, moi, le facteur et sa sœur, votre banquier ou le percepteur. Pas de carte de club, aucune distinction entre talons-aiguilles et bottes de maçon. Bref! Avec Mauricette on lit "friture de jols". Une assiette à 2 pour entrée. Histoire de picorer avec les doigts, on adore picorer avec les doigts. Ardoise ronde bien remplie, citron et salade fraiche mignonne. 14,5/20. Avec les doigts si ça vous chante mais ça va être compliqué pour le "hamburger de veau" de Mauricette. Pain ouvert avec viande travaillée façon paupiette, recouverte de mozza fondue et d'un coulis de tomate qui pète la forme! Sur l'autre morceau de pain, verdure et brunoise tomate vinaigrette. Un peu de ratatouille et des frites non maison, mais belle cuisson. Elle dit "14,5/20" en s'essuyant la moustache. Mes "travers de porc confits" sont chauds et bien caramélisés avec la sauce idoine, fumée. Même avec un couteau et une fourchette, je m'en lèche les doigts quand même! 14,5/20. Dessert? Un "tiramisu banane-café-spéculos". Pour voir mais à manger surtout! Très malin! Epatant côté confit peu sucré de la banane, ça passe tout seul malgré le copieux du repas! 14,5/20. Le Grand Manitou des fourneaux s'appelle Michael Phillips Altman. Cet élégant quinqua affiche une nonchalance trompeuse, so british. Je trouve qu'il pourrait faire des efforts pour être encore plus connu, qu'il pourrait sortir en salle sous les projecteurs en attendant les applaudissements, coller sur toutes les ailes de son "moulin" datant de 1628 l'intégralité des autocollants de guides en vente libre, faire du semi-gastro pour gogos accrocs des bistrots à bobos, inviter gratos des VIP pour faire des photos… Mais non, c'est pas lui. Il a fait bien mieux en donnant simplement une âme à sa table.

Chef: Michael Phillips Altman

Spécialités suivant saison: os à moelle. Suppions en persillade à la plancha. Noix d'entrecôte, sauce cèpes et truffe. Magret de canard entier. Gigot d'agneau. Chasse et champignons en saison.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 15/20. Menu 16,5€ midi. Ardoise et carte. Dimanche: menu-carte. Groupe 80. Mariages, banquets… Terrasse ombragée. Climatisation. Parking aisé à proximité.

Place Clémenceau
83830 **CALLAS**
Tél.04.94.67.77.93
www.moulin-des-voisins.com

ABONNEZ UN AMI!
BULLETIN PAGE 5

INNOVATIONS CULINAIRES : OUI, MAIS PAS TROP...

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

Vue sur les iles d'Hyères. Il ne s'agit pas du seul argument. Depuis un bon moment et sans relâche "Lou Petoulet" déroule une sacrée bonne cuisine. Histoire pour sa clientèle ravie de passer du bon temps et le bon temps, c'est maintenant. Il suffit de grimper en haut du village pour trouver l'adresse perchée avec parking attenant, vous n'aurez pas à chercher la clé, Damien Casani et sa compagne Angélique vous attendent. Une grande cheminée dans une salle campagnarde haute de plafond, une grande terrasse panoramique en bois construite pour le championnat du monde de skate-board. J'exagère mais pas trop. Et la mer au loin, quelques pins pour l'ombre, quelques recoins pour l'intimité. Le ton des assiettes est juste et régional, tendance provençal appuyé. Depuis qu'elle se croit journaliste d'investigation, Mauricette émet pour chaque plat un communiqué la comique. "Terrine de foie gras, chutney de figue". Classique, efficace en diable: 15,5/20. Elle se retient beaucoup moins avec l'"émincé de bœuf aux noix de cajou". Cuisson façon wok, viande de qualité saisie et tendre après cuisson, légumes de saison vifs en pleine forme et les quelques patates sautées sont un régal. Jus de la garrigue servi à part, très bien. 15,5/20. Un festival pointilliste haut en couleurs: "entremet de Saint-Pierre, crème de petits pois et caviar de poivrons". Superbe cerclage sur base de pain aux noix, le reste suit. Et ce caviar de poivrons, quel bonheur… Entrée estivale qui aurait sa place dans une boutique de pâtisserie. 15,5/20. Le "filet de pagre poêlé, risotto de Provence" est un classique bien installé à la carte. Et puis le pagre n'est pas un poisson d'élevage, si vous voyez ce que je veux dire. Cuisson un peu poussée, mais le risotto est redoutable, sans lourdeur et son assaisonnement est ajusté. 15/20. Avec la dame au chapeau vert, on tranche sec dans nos habitudes de plats différents pour mieux cerner le cas: entorse au règlement avec le "nougat glacé et son dôme de caramel". Si comme nous vous aimez le nougat glacé et que vous ne pouvez plus voir en peinture les nougats industriels fourgués un peu partout, adoptez ce délicieux nougat qui vous donnera beaucoup d'amour en retour. Fruits secs, miel, tour de main: tout ce qu'il faut pour qu'on applaudisse! 15,5/20! Service impeccable mené par Angélique et Damien Casani, tous deux autant à l'aise en salle qu'en cuisine. Une belle table épanouie qui n'a pas succombé aux sirènes de la modernité criante. Garder le cap, le regard droit: la belle recette!

Chef: Damien Casani
Second: Cédric Guttierez
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 3€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 34€, 44€ et 54€. Enfant 10€. Carte. Mariages, banquets: 120 l'hiver, 160 l'été. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir.

Chemin du Pétoulet
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr

MARIAGES, BAPTEMES, REPAS D'AFFAIRES
ET DE GROUPES
TERRASSE PANORAMIQUE
PARKING PRIVE

LE PUB

ΨΨΨ

Début de printemps, terrasse en bois noble qui domine un port de Carqueiranne généreusement ensoleillé. Les convives ne sont pas tous des passionnés de la gastronomie mais tous sont biens, posés les doigts de pieds en éventail, chapeau ou raibannes. Les connaisseurs viennent pour le foie de veau poêlé au Xérès, des amis devant un verre partagent une assiette de charcuterie fine d'Italie, des jeunes femmes aux yeux pétillants envisagent la "côte de cochon fermier" car c'est bien connu les hommes sont tous des fermiers, des retraités désœuvrés prennent leur temps devant "la brochette de gambas à l'indonésienne", des rugbymans se reposent sur "l'entrecôte de bœuf sauce black malabar pepper", un VRP en repos du guerrier en est déjà au café. Fabrice Giuliano tient son navire à bout de bras, bien secondé en cuisine par Aurélio Giuliano, cousin-cuisinier de son état. Cette année, j'ai trouvé vraiment pertinent le "pavé de cabillaud piqué au chorizo, sauce vierge". Poisson d'une "pêche d'enfer" aurait commenté Mauricette. Vierge perso: tomate, oignons rouges, coriandre, ciboulette, persil, jus de citron jeune, olives noires, huile d'olive extra vierge, coriandre fraiche. Vous savez tout. Tout? Non: servi avec une caponata comme à Messine (sans poivrons, peu de tomate). La caponata pour ceux qui ignorent, c'est un peu le principe de la ratatouille mais en froid, de préférence. J'ai eu beaucoup de plaisir, 15,5/20. Dessert dans la lignée de plats qui sente le voyage et l'évasion: "le tartare d'ananas façon Mojito". Autrement dit mes petits canaris roses, une coupe avec des cubes de fruits arrosés de rhum blanc, de sirop de sucre, de citron vert et de menthe fraiche. Pas le dessert d'un Mozart de la pâtisserie, mais c'est actuel, fruité rafraichissant, adapté au contexte avec la vue sur le Port et les mats des bateaux, je vous dis ça pour vous asticoter. 14,5/20. Service efficace, rompu à l'exercice d'accélération du pas en été, plus apaisé hors-saison mais souriant toute l'année. Malgré quelques "hauts et bas", la maison confirme son statut de figure de proue du Port. Printemps et automne conseillés, en été si vous n'avez pas le choix. Et l'hiver?

Pourquoi pas!
Chef: Aurélio Giuliano
Spécialités: salade de poulpe aux saveurs de méditerranée. Pièce de bœuf du jour façon thaï. L'Original Ciabatta Bacon Chesseburger. Foie de veau poêlé au Xères. Moules gratinées au beurre d'amandes. Wok de poulet aux légumes croquants et soja… et les nouvelles recettes citées dans le texte!
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,6€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,9€. Fermé mardi hors-saison. Saison 7j/7. Terrasse. Parking.
Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54 et www.lepubcarqueiranne.fr

LE CASTELLET

O WINE

ΨΨΨ

Quatre amis vingtenaires façonnés de turbin plagiste et de fiesta chronique devenus associés: Simon, Christopher, Julien et son frère Jean-Robert. Du sérieux dans le labeur avec cette jeunesse qui grandira du côté de Sanary et Six-Fours, façon bande-annonce "Amicalement Vôtre". Fin 2014 "Ô Wine" nait, un titre à la "James Bond". Nos "trois Mousquetaires" recrutent Steve Maes, sorte de d'Artagnan de la recette et fine lame de la pâtisserie. Bon. Trêve de présentations, on mange quoi? Que je vous dise d'abord qu'avec Mauricette, on se pointera l'appétit la fleur au fusil un midi de semaine! A voir le nombre d'attablés, on a pensé être tombés en plein baptême du petit dernier ou l'anniversaire de mémé! Penses-tu Lulu! Juste des habitués qui profitent de la formule à 16,90€, touristes qui ont vu de la lumière, ouvriers en repos du guerrier, retraités qui ont tout saucé, motards en virée "circuit du Castellet", à quelques encablures d'ici. La carte ne fait pas dans l'extravagance culinaire, se contentant avec bonheur de renouveler des classiques… à ceci près que la direction travaille le produit frais et de qualité supérieure! Légumes de maraichers, viande de boucher française, et poisson cueilli de frais chez le fameux Pilato à Sanary… sauf que j'ai failli être de mauvaise humeur à cause l'absence du croustillant de lotte au Saté pourtant indiqué à la carte. Yapu. Bouhou. Quand c'est ainsi, on porte généralement le deuil tout le repas. Sauf qu'à la place, j'ai boulotté une formidable "bavette Angus sauce échalote". Comme pour le reste, dans la viande Angus, ya du bon et du mauvais. Ici la viande est maturée et le persillé goûteux. Un franc régal! Les frites maison sont croustillantes, la sauce échalote exacte. Simple, efficace: 14,5/20 pour 14,5€. La dame au chapeau vert opte pour le copieux "wok de poulet thaï". Riz agréablement croquant, à l'instar des légumes! Blanc de poulet souple après cuisson, assaisonnement réglé tip-top! 14,5/20 et 14€. Et puis deux desserts, deux claques. "Fraisier du pâtissier" au cerclage strict, dressage crème Diplomate, génoise fine stabilisatrice, fruit aligné. 15,5/20. Le "moelleux au chocolat blond "Dulce"" n'est pas un coulant! Pas de méprise! Un moelleux caramel tout en rondeur au beurre demi-sel, tuile au chocolat, crème vanillée. Bing! 15,5/20! Une cuisine attrayante avec des plats d'humeur soignés et surtout: quels desserts! Rares dans un "tradi"! Une prestation générale qui est le plus court chemin entre terroir et modernité avec une cave à vins qui s'étoffe, et un service de bonne humeur dans le rythme. Bref! Fameux et bien plus sérieux qu'on suppose. Cette jeunesse donne espoir en la nature humaine!
Chef: Steve Maes
Second: Julien Hovhanessian
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 16,90€. Carte. Enfant 9,5€. Climatisation. Groupes 150. Terrasse. Ouvert 7j/7. Parking aisé devant le restaurant.
5541 route des Hauts du Camps
83130 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.21.77
www.owine.fr

CHATEAUDOUBLE

RESTAURANT DU CHATEAU

ΨΨ1/2

Vous connaissez Châteaudouble? Un croquignolet village haut-perché du Haut-Var. Un bonheur pour les oreilles fatiguées, une cure pour les poumons saturés. Couple heureux fort de projets qui ne font pas que naitre, Nathalie et Eric Mennesson viennent de jeter l'ancre sur le célèbre établissement cité en titre, mi-2015 pour être précis. Vu le panorama d'altitude face à la terrasse, faut planter le piolet plutôt que jeter l'ancre. M'enfin bon, vous me comprenez. L'information serait banale, sauf que les impétrants des lieux tenaient entre 1999 et 2011 "Le Cabanon" à Figanières, un peu plus bas. L'allégorie est jolie: du "cabanon" au "château" d'un seul coup d'un seul! Héhé… Une carte d'ouverture pré-estivale pour tâter le terrain sur les attentes de la clientèle: gnocchi à la parmesane, croustillant de chèvre, camembert pané, magret de canard sauce au miel, bavette sauce marchand de vin, gambas ail et persil… et même des légumes du jardin suivant la saison! Oui m'sieur-dame! Du "tradi" franc du collier aux assiettes bien remplies, je sais bien, j'ai tout vu. Mais pas tout mangé! Juste la "salade lyonnaise" avec des lardons et des croutons joliment colorés qui ont pris le temps de se dorer la couenne à la poêle, un œuf mollet dans les règles de l'art, salades feuilles de chêne, du frais

et pas du sachet. 14,5/20. Assiette costaude faite pour faire plaisir: tranche de "gigot d'agneau à la crème d'ail" rosée! Alors là: bravo! Trop souvent cette viande est précuite par les cuisiniers pressés! Insupportable! Pas de ça ici mes cocos! Frites soufflées agréables, garnitures carottes et courgettes bien cuisinées. Encore un 14,5/20. Beau choix de desserts avec d'excellentes glaces (Histoire de Glaces) mais je m'oriente vers le "nougat glacé", très satisfaisant. C'est toutefois un détail de l'assiette qui me fait hérisser de plaisir les poils du dos: les amandes caramélisées maison! Ah! j'en veux encore! Y en a plu?.. bouhou… 14,5/20. Le service est énergique et à l'écoute, le fidèle Michael s'y colle. L'intérieur sera chaleureux cet hiver, recoins agréables à la provençalité affirmée. Et quelle vue! Du rare! Gorges verdoyantes avec cavernes sur la ri-vière Nartuby, habitats sur les hauteurs fortifiées, aqueduc, ruines du Château de La Garde, tour Sarrasine du VIIIème siècle: idée de balade impeccable pour s'épargner les calamités du littoral varois. Et se faire plaisir avec un mignon repas de qualité.

Chef: Nathalie Mennesson

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Richard 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi en semaine. Menu 25€. Ardoise. Groupes 60. Terrasse couverte grande capacité. Ouvert à l'année. 2 Chambres possibles (se renseigner). Soirées à thème et diners dansants (hors-saison).

Place Vieille
83300 **CHATEAUDOUBLE**
Tél.04.94.70.90.05
www.restaurant-le-chateau-chateaudouble.com

REPAS DE GROUPE
DINERS DANSANTS - CHAMBRES

COGOLIN

CHEZ VINCENT

ΨΨΨ

Un bonheur arrivant rarement seul, une mignonne terrasse ombragée façon jardin de curé vous attend bras ouverts à l'arrière mes bien chers frères! Impossible de le deviner de l'extérieur sauf en arrivant par les airs à dos de mouette! Les assiettes sont autant de lampées de pure cuisine traditionnelle, ce qui ne veut pas dire banale, ne pas confondre. Ou alors du banal comme ça, j'en veux tous les jours! Vous voulez des noms? D'accord. La carte d'Arnaud Vincent vit au trimestre, fallait donc (peut-être) venir avant! Foie gras mariné au muscat, barigoule d'artichauts et gambas rôties, tarte fine au fenouil confit et saumon fumé, terrine de saumon et rouget sauce aïoli, filet de loup poêlé bisque de crustacés, escalope de veau au citron et concassé de tomates, mignon de porc chou rouge braisé, risotto aux cèpes et jambon cru, cuisse de canard confite maison (et oui mes cocos!) sauce périgourdine… les "ravioli niçois "maison Perrin" à la crème de truffe" sont un régal pour l'amateur. Pâte plutôt fine, farce douce et l'arôme de truffe joue délicatement sans sombrer dans le caricatural. 15/20. Morceau assez rarement proposé: "onglet de veau rôti, sauce moutarde à l'estragon". Une confirmation: le chef a des poêles. Je veux dire qu'il utilise des poêles en cuisine. Ne pas confondre… Onglet saignant présenté en trois morceaux, ce que je trouve presque dommage. Quelques patates poêlées dans un beurre roux persillé, flan de butternut crémeux et sauce parfumée. Une recette classique que la mode "bistrot" sonne au rappel! 15/20! Vu le copieux repas, j'hésite puis flanche sans le moindre regret pour "la tarte fine aux pommes"! Dressée minute, simple comme bonjour et on sait comme il est difficile de savoir rester simple pour un cuisinier. A noter l'excellente qualité de la glace vanille. 15/20. Le service de Florence Vincent est parfait de bienséance, entre "comme à la maison" et maitrise des codes du gastro… forcément puisqu'elle fréquenta de belles maisons sur Genève comme le Four Seasons Hôtel des Bergues. Quant à Arnaud Vincent, pas encore quinqua au moment où j'écris ça, il œuvrera trois ou quatre années comme cuisinier aux côtés d'un certain Alain Passard sur Paris. Autant vous dire qu'il en a sous la pédale. (Chal)heureuse petite salle de restaurant, confortable pour une grosse vingtaine de veinards. Terrasse exonérée du boucan de l'activité humaine. A noter que la maison propose à prix caviste un court mais pertinent choix de vins "coups de cœur". Bref! Couple attachant, aussi discret que la violette sous la mousse depuis leur arrivée à Cogolin début 2012. Vous allez vous régaler, que je vous dis!

Chef: Arnaud Vincent

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Essse Caffe 2,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ midi semaine. Formule 25€ et menu 31€. Carte. Terrasse au calme. Hors saison, fermé mercredi soir, jeudi et samedi midi (sauf congés scolaires). Groupe 15. En saison ouvert le soir et midi se renseigner. Cave à vins de Provence à prix caviste.

16 boulevard de Lattre de Tassigny
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.44.33

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Aaaah mes amis, ce village… sa forêt (cui-cui), sa rivière (le Réal-Collobrier), ses canards (coin-coin), sa crème de marrons (mioum-mioum), sa qualité de vie (ron-zzz)… Bien connue de nos services depuis le temps que Mauricette y culbute l'omelette aux cèpes et la terrine maison, la maison Borello n'est pas la table varoise la plus à la mode, aucun espuma de

tartare de bœuf aux fraises de Tombouctou en vue, ni d'émulsion de laitue péruvienne. Assuré d'y être oublié le VIP en quête de discrétion y traine toutefois ses guêtres, Saint-Tropez n'est pas loin. Toute l'année la maison tourne à plein régime, et le mot est particulièrement mal choisi vu les agapes: appétits de colibri s'abstenir! Au début du menu à 23,50€ mes frères, étaient les hors d'œuvre avec la "terrine maison" et même que si vous ne me croyez pas, écrivez un mail au journal, je vous envoie une preuve en photo mes cocos. Aussi, tranches de jambon cru taillées à l'instant, d'un fruité extra. Et une salade verte avec parmesan. Trois entrées et 14,5/20 pour l'ensemble! Et "l'omelette aux cèpes" de Sébastien Borello? Elle est parfaite! Ça veut dire quoi? Que le plat est vide par Sainte-Cocotte! 14,5/20. Du choix au rayon plats: gambas, truite aux amandes, civet de porcelet, faux-filet, daube de sanglier, sole meunière ou… "grenouilles à la provençale". Sinon un problème de température que je sais désormais réglé (nous mangions en terrasse), le volatile se laisse manger avec les doigts, mais pas les délicieuses patates sautées servies avec. 14/20. Mauricette qui en fin d'hiver faisait prendre l'air à son chapeau vert, joue la bourgeoise décalée. Elle a pouffé en voyant le prix de la suggestion du jour: "filet de bœuf sauce aux cèpes". 15€. J'vous jure. Et pas en portion de comptable, ni de provenance trouble. Tellement tendre que la miro dame au chapeau vert s'est aperçue à la fin qu'elle coupait la viande avec le mauvais côté du couteau! 15/20. Recueillement devant la "crème de marron de Collobrières, fromage blanc", et une larme pour la meringue. 14,5/20. Endroit simple et sincère, clientèle locale et touristique. Bien entouré depuis toujours, Sébastien Borello représente la 5ème génération devant les fourneaux, et son frère Lionel n'est jamais bien loin… tandis que leur père veille fièrement au grain! La maison offre le plus beau luxe qui soit: on s'y sent très bien!

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati (30 ans de maison! Au moins!)
Spécialités sur réservation: ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15,5/20. Toilettes 14/20. Menus 14,5€ et 23,5€. Menu gastronomique sur réservation (se renseigner). Suggestions. Carte. Enfant 7,5€. Ouvert 7j/7. Groupes. Terrasse sur la rivière. Attention: hôtel en rénovation (ouverture fin 2016).

19 boulevard Lazare Carnot
83610 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr

Hôtel en rénovation: ouverture fin 2016

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Allez à Cotignac vous rincer les poumons et faire respirer vos yeux, puis déambulez d'un pas guilleret sur "le cours"! Chaque mardi il accueille le marché, odeurs, couleurs, lumière, platanes dégarnis ou pas, ça dépendra de la saison. Pour tout dire avec Mauricette, on ignorait le matin même où casser la croute du midi. Il est vrai que fréquemment, l'improvisation organise à notre place. Nous voici en terrasse à "La Table des Coquelicots"! On déserte le bel intérieur nappé cette année tant il fait beau! Le propriétaire Marc Taine tient le cap du bon contre vents et marées économiques, en assumant son choix de "cuisine traditionnelle raffinée" aux assiettes généreuses. D'ailleurs, aucune différence entre plats des menus et plats à la carte. Et produits de saison. C'est tellement plus simple, d'autant que le chef fuit le congelé comme moi les pichets de rouge glacé! C'est vous dire la phobie! La dame au chapeau vert aime son "croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées et sa crème de pistou". La pomme confite fait la différence avec la recette habituelle. Un délice! 14,5/20. Suit le "délice de volaille fermière mariné à l'huile d'olive, olives vertes et citrons confits". Subtils relents d'Orient, sauce citronnée de caractère, cuisson adroite: 15/20. Une nouveauté avec le "tartare de cabillaud aux agrumes". Ce poisson très vu sur nos tables n'est pas le plus pertinent pour l'exercice du tartare, mais l'assaisonnement est doué pour motiver! Très agréable, 14,5/20. Bravo pour le "magret de canard aux pommes et figues"! Le magret au restaurant, c'est souvent nul: les cuisiniers pressés sabordent. Celui d'ici prend le temps de fondre le gras devenu croustillant. Belle assiette avec pommes et figues confites, sauce sucrée qui appuie, accompagnements gourmands. N'oubliez pas de saucer avec le bon pain sinon une fois assis devant votre télé ce soir, c'est regrets et compagnie! 15/20. "Café gourmand" avec ses minis: baba au Rhum, tiramisu, et mousse au chocolat de rêve! 15/20. Quand Mauricette verra sa "tarte aux pommes", elle tirera la même tronche que lorsqu'elle ne ferme plus son tailleur taille 54. Pourquoi? L'apparence d'une tarte aux pommes commune de pâtisserie, millimétrée, bordurée nette. Sauf que mes petits lapins roses, c'est le pâtissier de la "maison coquelicot" qui s'y colle! Ha! Que c'est bon! Pâte sablée beurrée, crème pâtissière délicate pas traficotée, pomme fine caramélisée. Du rare, je vous assure! 15,5/20. Carte des vins nationale et réfléchie. Clientèle touristique à dominante belge joyeuse entre "festin fin" (comme nous) et "bonne franquette", plat du jour et superbes frites fraiches. Accueil sans façon mais sans familiarité. Voilà qui satisfait besoin d'évasion du quotidien et désir de se régaler. A vous de jouer.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qua-

lité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Kimbo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu midi semaine 14,5€. Menus 29€, 38€ et 44€. Carte et suggestions. Enfant 12€. Salon de thé l'été. Groupe 80. Chambre possible. Fermeture: se renseigner.
10 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.69.46.07
www.latabledescoquelicots.fr

DRAGUIGNAN

O PETIT PARC

NT ΨΨ1/2

Avant ici, c'était vieeeeux…. Une noble bâtisse du centre-ville ouverte en octobre 2015, entièrement rénovée par les nouveaux tauliers, doté d'un joli petit parc, c'est écrit dessus. L'intérieur est surprenant d'originalité, du contemporain joyeux dopé à la gaieté, pas empesé ni (trop) frimeur. Une courte carte, 4 entrées de 9,5€ à 12€ et 5 plats de 16,50€ à 24€. Et une formule du jour à 14,80€. Dont le plat du jour est "suprême de volaille fermier, crème au citron, flan de courgettes et aubergines". C'est bon et bien cuisiné. Un vrai suprême, blanc et aile séparée à la cuisson caractéristique du sous-vide fait maison. Sauce crémée, flan surtout à la courgette. Le 14,5/20 n'est pas volé surtout pour 12,50€. Dessert plus fébrile, un "bavarois à l'ananas" servi dans son pot "Parfait" mais le chef a oublié d'enlever le caoutchouc orange! Ça se fait pas! pas grave! J'ai tout mangé, 14/20 et 8€ quand même. Verre de vin blanc de très belle qualité à seulement 4€, je ne sais plus qui est le vigneron, pas pris de notes, faute professionnelle. La petite serveuse est enjouée, pleine de volonté. Le patron est au comptoir, sort un peu en salle. Je lui dis tout le bien que je pense de sa cuisine et là un peu agressif, il me sort "ah mais on n'est nulle part!" au moins 3 ou 4 fois, sous entendant lourdement "je veux être nulle part". Comme si môssieur décidait de tout! Ajoutant "on ne va pas rester longtemps ici de toutes façons". Bon. N'empêche que "O petit Parc" est référencé dans "Le Bouche à Oreille"!
Chef: je sais pas.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 17/20. Formule 14,80€ midi semaine. Carte. terrasse. Hôtel.
21 boulevard de la Liberté
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.98.10.14.50
http://hotel-duparc.fr/

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

EVENOS

AUBERGE DU BROUSSAN

ΨΨ1/2

Jamais si près ne fut aussi loin. Ou le contraire. Je troquerais presque ma casquette de cobaye itinérant pour celle de poète contemplatif pour parler du Broussan, les enfants. 500 âmes qui connaissent leur bonheur, ou pas. Allez savoir. Toujours est-il que depuis début 2016, on s'y bouscule à l'apéro car ya de la joie dans l'estanco et de la recette sous les fagots. Faut dire que le destin a mis les bouchées doubles question coup de bol: David Settembre a posé la main sur "l'auberge". La Station Avia à Sainte-Anne en bas, c'est lui. L'idée de tenir un jour "L'Auberge du Broussan" lui trottait déjà dans le ciboulot à 14 ans: il en a 44! Un tenace, l'enfant du pays. Le matin au comptoir, on y croise des vététistes, des marcheurs et des chasseurs. Attablé le midi, parfois le clergé, des VRP, des retraités et des vacanciers. Le soir, peu de monde sauf en été. Ou alors des sangliers qui ne sont pas acceptés, même en laisse. Bref! Pas du genre à taquiner l'ambition en sous-régime, David Settembre a enrôlé un vrai cuisinier, du genre qui maitrise son sujet. Un taquineur de l'aromate et un fin de la cuisson qui fuit les demi-portions! Chaque jour un plat du jour! Blanquette de saumon, poulet basquaise, sauté de veau, gardianne de taureau, daube, paëlla… A l'ardoise en ce moment: le fameux camembert rôti au four, pistou et mouillettes. Foie gras poêlé. Tartare de bœuf corse… Mauricette veut tout gouter! Ça va pas être possible. Alors "assiette de tapas" à deux. Délicieux tartare corse minute avec tomates séchées, nem chèvre et miel, bruschetta au pistou avec fromage et figatelli, jambon cru et coppa. De telles tapas vous rabibochent avec le genre généralement assez miséreux, faut dire. J'applaudis le sain picorage! 14,5/20. L'"entrecôte grillée sauce au poivre, frites maison" qu'elle a pris Mauricette! Bœuf français sioupplé! Oui môssieur! Viande peu grasse de belle tenue, frites légères et sauce virile pas pour les parisiens! 14,5/20. Une perle pour bibi avec les "linguinis aux gambas déglacées au pastis". Une ration pour lutteur moldave! Mais non exonérée de finesse! Sauce crémée-aillée du feu de dieu! Quatre gambas "Black Tiger" cuites minutes et surveillées comme… des gambas sur le feu! Terrible à se becter les doigts jusqu'au coude! 15/20. Impasse sur les desserts maison, faut pas nous en vouloir. Sûr que l'adresse ne fait le bonheur des commerciaux des catalogues de tout-prêt et autres dealers de congelés… mais ils viendront y manger en famille! A noter l'excellence du café à prix d'ami, les nappages et serviettes en tissus, le service courtois du patron et la douceur discrète de Julie. Honnête, sain, très bon. D'utilité publique que je vous dis!
Chef: Manu Santiago
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 14,5/20. Café Segafredo 1,4€ 15,5/20. Toilettes

14,5/20. Plat du jour 13,50€. Ardoise dès 12€ et desserts 6€. Pizzas le soir. Bar. Groupes 50. Terrasses en saison. Parking aisé. Climatisation. Hors-saison, ouvert tous les midis (sauf lundi), vendredi et samedi soir. En saison: 7j/7.
219 avenue Estienne d'Orves
LE BROUSSAN
83330 **EVENOS**
Tél.04.94.90.37.08

FLAYOSC

RESTAURANT LE NID

ΨΨΨΨ1/2

Alors tu entres les mains dans les poches comme pour acheter du pain, confit dans un train-train de cobaye blasé écumant les adresses un peu au pif, un peu sur info de lecteurs assidus. Et puis tu t'installes dans une petite salle soignée mais bien peu frimeuse sans savoir ce qui t'attend. Enfin si, c'est affiché dehors: une carte avec trois entrées, trois plats, trois desserts rassemblés dans deux menus. Ceux qui veulent du choix pour se croire libre se trompent! Maintenant que je le sais, je vous le dis mes bien chers frères: avec la cuisine de Davy Jobard, je me suis pris un sacré coup d'émotion dans la chique! Siouplé: promettez-moi de pas faire la tronche si les plats dégustés ce jour ont plié le parasol: la carte à la bougeotte et ne tient pas en place! Le chef est un hyperactif-créatif de la recette! Les deux dans le même panier! Mise en bouche, rondelles de thon mariné, billes de pâtes. D'emblée, ça sent la poudre… 15,5/20! "Sauté de tendres calamars, fine ratatouille servie froide, salade de roquette et Parmesan". Rayonnant de simplicité, le calamar en support qui détourne l'attention. Ça se joue dans les coursives du plat, les épices, les saveurs, les points d'interrogations et d'exclamations qui se bousculent. 16,5/20. J'ai pigé l'entrée, arrive le plat tout aussi incisif, pointu. "L'émincé de gigot d'agneau de Provence, haricot coco, tomate et "paquet" aux basilics". Lumineux! Et tellement bien présenté dans sa géométrie libre. L'agneau en fer de lance, derrière les garnitures envoient dur, sans esbroufe. Epices fines maitrisées, chef au toucher d'une abeille, loin de toutes caricatures défoliantes qui vous démontent la courge. Quel talent! Une pointe d'humour, comme cette référence au "paquet". Que se passe t'il dans la tête d'un tel cuisinier? 16,5/20. Sur un nuage, le dessert: "les pêches pochées au safran de Flayosc, sorbet pêche de vigne et basilic". Impeccable dans sa sobriété, riche en gout. 15,5/20. Mystère résolu! Davy et Emilie Jobard: 14 années à eux deux passées dans les cuisines de la "Bastide Saint-Antoine" de Jacques Chibois à Grasse (06)! Et même plus de 5 ans aux fourneaux de l'"Auberge du Vieux Château" à Cabris (06) et un passage chez Marc Meneau pour Emilie! Tout de même! Couple vendéen tout juste trentenaire convaincu de la voie choisie: ils ont raison! Et d'une impressionnante modestie: elle enfonce le clou du moment d'exception.
Chef: Davy Jobard
Spécialités: carte du marché au fil des saisons Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Florio avec mignardises 2,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 29€ et 39€. Carte. Enfant (-12a) 10€. Groupe 20. Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors saison. En saison: se renseigner.
37 boulevard Jean Moulin
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.68.09.96

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨΨ

Christine et Dominique Latriglia ont réussi en quelques années à délimiter leur territoire sur le quai. Bien avant que la mode du "fait maison" se déchaine sur les médias, notre couple en choisissait sagement la voie! Comme à chaque fois que le premier dit la vérité, au début ils devaient être exécutés. Sûr que du côté des bateaux, ça pouffait dru sous le manteau chez les marchands de tout-prêt. Pensez donc… du frais et du bon? Pourquoi faire alors qu'il pleut des touristes? Ben ouai. Sauf que le client commence à comprendre les enjeux de la qualité au restaurant. Et je ne vous parle pas d'étoiles mais de morale en cuisine. Pissaladière de rougets au Parmesan, cabillaud en bourride de chez nous, homard et St-Jacques à la plancha sauce crème d'oursin, légumes de saison farcis, cassolette de moules et St-Jacques aux champignons de Paris, filet de bœuf Rossini, magret sauce à l'orange… Avec Mauricette on aura un peu de mal à choisir nos plats! Ne faites pas les malins! Vous auriez pris quoi vous? La dame au chapeau vert a toujours eu un faible pour les italiens et le chef ne renie pas ses origines de la Botte. Des racines assumées et un diplôme de l'Ecole Hôtelière de Nice obtenu en 78. Ajoutez une maitrise hors-normes de l'art saucier, ça donne au bout de la ligne un "risotto aux Saint-Jacques et chips de jambon de Parme" d'une autre planète! Quelle efficacité! Aux mirettes comme sous la papille! 15/20. Mauricette vise tout le autant transalpin "linguini aux cèpes" qu'elle déguste petit doigt boudiné en l'air et surtout: sans Parmesan! Une hérésie pour celle qui ne veut jamais effacer le gout du cèpe! Ah! Ce mélange de rusticité et de finesse! Un bonheur! 15/20! Pâtisserie maison. Sans fioritures ni fanfreluches inutiles, la "tarte tatin" et "la tarte au ci-tron meringuée" de Dominique Latriglia sont des petites merveilles adoubées d'un 15/20 même quand on n'a plus faim! Un cuisinier pur qui démontre autant de maitrise en pâtisserie n'est pas commun. M'enfin notre couple n'est pas commun, relisez le début du texte. Table charmante et hospitalière, une cuisine de

cœur et à deux pas des flots. C'est bon. C'est bon. C'est bon. Jamais deux sans trois.
Chef: Dominique Latriglia
Spécialités! 48h: bouillabaisse du pêcheur, bourride de poissons blanc, loup de ligne en croute de sel, aïoli traditionnel à la morue.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 12,5€, 15,5€ et 17€ midi semaine. Menus 21€, 29,5€ et 35,5€. Enfant 11€. Carte. Groupes 40. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf mercredi. Salon de thé l'après-midi.
Quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

LA GARDE

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

ΨΨΨ1/2

Un gourmand des bonnes choses, le propriétaire Jean Cantavella. Sa cuisine est juste jouissive et précisément talentueuse. Ça fait beaucoup dans la besace à compliments mais impossible de faire autrement! Etablissement sage un peu à l'écart de tout mais pas trop, avec une salle où l'ancien et le contemporain se côtoient, nappages classiques et service du patron en mode accéléré. Ce qui n'exclut pas un perfectionnisme irréprochable. Mise en bouche très douée, crème de champignons au Conté. Mauricette a sorti son 16/20 sans prévenir. Pourtant je lui dis souvent que le début d'un repas est trompeur, les papilles sont en éveil et pas encore saturées… Bon. J'ai mis aussi un 16/20. Nos entrées avec "cèpes et girolles aux parfums d'automne"! Champignons frais poêlés autour d'une fameuse préparation agrémentée d'un œuf poché. 15,5/20. Autre configuration, moins terroir et dans un exercice de style très pointilliste "le rouget barbet comme un aïoli". La frustration de la quantité est compensée par le plaisir de picorer l'agréable assiette colorée, graphique. 15/20. Remarquable "filet de sandre rôti, coulis crémeux d'étrilles et polenta aux pistils de safran". Cuisson au cordeau du filet qu'on effeuille, bien soutenu par la fine sauce appuyée. Petits légumes de saison, du bel ouvrage! 16/20. Le cochon fermier, c'est comme le trèfle à 4 feuilles: très rare!.. mais ça existe: "le cochon lentement braisé, douceur de lentilles corail et compotée de poireaux". Trois tronçons du filet tout mignon. Jus court, lentilles corail travaillées. Un coup de moulin à poivre et hop! 15/20. Sucré? Desserts dans le ton, vraiment soignés! "Tarte croustillante au coing meringuée": sablé, crème au coing mais pas dans tous les coins, fruits rouges pour que ça bouge. 15/20. Et un 15,5/20 pour la "fraicheur d'agrumes parfumée à la verveine, madeleine, crème glacé au sirop d'érable". Suprêmes impeccables, verveine vénérable et madeleine de Proust. Belle sélection de flacons locaux et d'ailleurs. Avec notamment un Bourgogne rouge Domaine Maltoff 2008 (89). Une perle qui nous change des poncifs habituels. Vous avez le droit de préférer le rosé l'été en terrasse, grand calme. Bref! Beau CV du couple Charlotte Maury et Jean Cantavella, mais j'ai plus de place pour l'écrire. A vous de jouer, de vous régaler, d'en parler et d'aimer.
Chef: Amélie Dudefant
Spécialités: la carte change chaque mois
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 35€ et 55€. Carte. Enfant 14€. Hors-saison ouvert le soir du mardi au samedi, et samedi midi et dimanche midi. En saison: se renseigner. Patio ombragé très calme en saison. Groupes 50. Chambres.
8 place de la Chapelle
(avenue du Commandant Houot)
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.23.90.97
www.aubergestemarguerite.com

BISTRO LA FONTAINE

NT A Revoir

Madame est souriante et avenante tandis qu'aux fourneaux, monsieur fait probablement de son mieux. Dans un tel contexte de mignon restaurant de village comme on en rêve, terrasse ombragée et peu de bagnoles, le casting était presque parfait. Presque. Ai-je testé trop tôt la boutique récemment reprise en mains? Sans doute: moins d'une semaine au compteur! Trop de détails chagrinent, même avec la formule du midi à 12,90€. Le pain est moyen, le service est particulièrement long vu le nombre restreint de couverts, l'odeur de frite est importante à l'intérieur et puis au niveau de l'assiette, le plat du jour avec la belle idée de départ "émincé de poulet sauce chorizo" est un peu laborieuse. Les sortes d'aiguillettes sont sèches sous la sauce pourtant maligne. La purée de pomme de terre maison est écrasée "fourchette", impec' de rusticité. Les feuilles de salade vertes sont incongrues sous cette purée et avec la sauce chorizo. Pas besoin de dessin, sûr que vous voyez la photo. L'approximation est confirmée avec l'inutile poudre de perlimpinpin orange sur le tour de l'assiette. Tout ça est bien dommage, car la volonté existe. 13/20. La "tarte tatin" serait maison! Une portion circulaire individuelle, au demeurant bonne mais d'un format habituellement rencontré dans l'industrie pâtissière. 12/20. Alors comme la sympathique direction distribue des prospectus sur lesquels est écrit "nous allons travailler avec des producteurs locaux", on va attendre un peu et puis on reviendra, histoire de voir si le futur était prometteur car on a mangé trop rapidement dans un

passé arrivé un peu trop tôt. J'me comprends. Cela dit puisque la direction ambitionne de cuisiner "local", souhaitons-lui du courage pour trouver un magret local. Déjà que le canard français devient denrée rare…

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café Malongo 1,6€ 10/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 12,90€. Carte. Enfant 9€. Terrasse. Climatisation. Fermé dimanche soir et lundi.

70 rue Vincent Raspail
83130 **LA GARDE**
Tél.06.87.33.04.36

GAREOULT

LA TABLE SOUS L'ARBRE

NT ΨΨΨ1/2

21 ans aux dernières vendanges, la moitié de sa vie en cuisine. Ça peut expliquer le regard droit, éventuellement sa capacité de travail, mais pas son talent. Quatre entrées, quatre plats et trois desserts repartis dans deux menus à 28€ et 35€. Un troisième est proposé tous les midis à 16€, avec choix. J'ai bien dit "tous les midis". Pour le suspicieux de base, ce jour "escabèche de maquereaux et rougail provençal, côtelettes d'agneau de Sisteron et purée à l'ancienne, panacotta crémeuse au coulis de melon et pêche". Etonnant non? Nappages coton blanc et beaux verres pour tout le monde, sans distinction de porte-monnaie, de marque de chaussures ou de voitures. Mise en bouche, "soupe de melon au cumin". 15/20. Ton du repas donné mais c'est le "tartare d'espadon, façon thaï aux herbes fraiches" qui arrive. Souvent les cuisiniers abusent des saveurs asiatiques, dégomment sans nuance. Elles trouvent ici avec délicatesse une belle résonnance avec le poisson cru. 15,5/20. En pleine "Provence Verte", terre de chasse et patrie de nombreux "viandards" j'insiste sur le poisson: "dos de merlu en croute d'herbes, écrasée de pomme de terre au pesto". Ah! Quel plaisir! Quelle fine cuisson! Belle coloration, travail au beurre. Que je n'entende plus dire que le poisson est un plat triste! En même temps: tout dépend qui cuisine, et la qualité du vertébré aquatique à nageoires. 15,5/20. La "soupe d'agrumes, baba à la liqueur de mandarine, crème fouettée vanille" est une merveille de fraicheur, de saveurs et de rigueur. En effet et conformément à l'intitulé, j'observe trois suprêmes de fruits différents, un jus du tonnerre, et un petit biscuit imbibé… Pas besoin d'être Sherlock Holmes pour piger les facilités du cuisinier pour le genre pâtissier. 15,5/20. Mais les prédispositions n'expliquent pas tout. Formé par Jean-Pierre Moggia (ex Le Bon Coin à Marseille), Eric Zaragoza était récemment de l'équipe de Serge Olive de "L'Eveil des Sens" à Nans les Pins (83). Deux visions différentes du métier qui ajoutées à la passion du terroir qui l'a vu naitre, lui donnent envie d'ouvrir son propre restaurant, mi-2016. Boucher, primeur et boulanger voisins. Fournisseur un peu plus éloigné, un ami pêcheur de Hyères. Volonté de faire connaitre les domaines viticoles de son village: proposés au verre, associations mets-vins sur demande. Du grand sérieux sans prise de chou et avec entrain! Quelle belle jeunesse!

Chef: Eric Zaragoza

Spécialités: tatin de foie gras poêlé aux pommes, jus au vinaigre réduit. Souris d'agneau cuisson lente, pomme de terre confite, jus parfumé. Carré de porc au romarin juste rôti, petits légumes du jardin cuits dans le jus. Tataki de thon rouge à la "Serge Olive", wok de nouilles. Soufflé gratiné aux fruits rouges.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pains (2) 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 16€ tous les midis. Menus 28€ et 35€ le soir, le midi sur réservation. Suggestions. Carte sur 3 mois. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermé mercredi et jeudi. Soirée musicales à thèmes: se renseigner.

D554 C.C. Casino
83136 **GAREOULT**
Tél.06.11.21.91.01

HYERES

LA TABLE D'ENZO

NT ΨΨ1/2

Alléluia! Un lieu pas commun qui va en réconcilier plus d'un avec cette superbe place Massillon et ses lieux… communs! Le tir aux pigeons de touristes y fait loi, la chausse-trappe est la norme! Quelques trop rares adresses ont toutefois choisi d'être fière de leur prestation plutôt que de leur compte en banque, comme celle des récents repreneurs de "La Table d'Enzo". C'est ainsi que Vanessa Soria et Stéphane Brucelle ont trouvé le havre qu'ils cherchaient pour planter le bâton de pèlerin afin que nous plantions heureux notre fourchette dans leurs assiettes. Oui, je sais cette phrase est longue et laide mais je ne la referais pas, inutile d'insister. Quelques plats de la carte d'été: salade César, tartare de saumon, brochette de bœuf à la provençale, tartare de bœuf, deux burgers, dorade à la plancha, filet de cabillaud à l'espagnole, dos de saumon à la crème de poivrons, linguine poulet et légumes du soleil. Pas d'élucubrations ni de créativité mal placée, juste de l'efficace, simple et bon. Encore que sous les sobres énoncés, on décèle le fin cuisinier: une "brochette de poulet au gingembre et curry" que n'aurait pas désavoué Vineet Bhatia, célèbre chef indien. Blanc souple qui trahit la maitrise de la cuisson, sauce "minute" qui trahit l'envie de bien faire. Les garnitures chantent la Provence tomate confite, flan de légumes. Frites fraiches presque inutiles, mais le chef passé par le sud-ouest n'aime pas les assiettes peu remplies. On ne s'en plaindra pas! 14,5/20 et 13,50€. Et moi mes cocos, j'ai boulotté une "poêlée de chipirons" que mes draaaps s'en souvienneu… huit alignés comme pour un collier, doucettement ail-per-

sillés, riz parfumé au bouquet garni. Le 15/20 est mérité et si vous aimez ça, la recette devrait rester à la carte à l'année sinon faite une pétition. Dessert curieusement devenu rare avec le "sabayon aux fraises" gratiné au four! Bon: 14/20. Le chef a notamment œuvré du côté de Bergerac (24) avant ici. Hors-saison devrait fleurir à la carte quelques recettes du sud-ouest: magret de canard à la plancha, salade périgourdine, cuisse de canard confit du Périgord, pommes de terre sarladaises, l'enchaud, cou d'oie farci… En hiver, nappage en salle, en été parasols en terrasse. Et la cordialité sincère de Vanessa Soria est proposée à l'année! Alors sauf si vous voulez me contrarier, au lieu d'aller vous planter la déconvenue dans des restaurants insipides qui énervent, courez vite vous faire plaisir à "La Table d'Enzo"! On vous y attend depuis toujours!

Chef: Stéphane Brucelle
Spécialités: provençales et sud-ouest
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Suggestions. Enfant 8,5€. Groupes 20 (hiver). Terrasse sans véhicules motorisés. 7j/7 juillet et aout. Hors saison: se renseigner.

3 place Massillon
83400 **HYERES**
Tél.04.94.35.34.24

CHEZ SOI

ΨΨΨ1/2

L'adresse était attendue sans qu'on le sache. Baptême fin 2015 et rapidement, l'évidence d'un vide enfin comblé s'impose sur la superbe place de la République, face à l'Eglise Saint-Louis. Le premier pas posé, on mesure déjà l'assurance du bon moment. Codes de la restauration classique, nappages et beaux verres, équipe heureuse de vous recevoir. Ça change des tauliers qui vous dévisage avec des yeux de sardines à l'huile quand on entre! Autant de bienveillance redonne le teint de jeune fille que Mauricette n'a jamais été! Un peu comme si elle était partie six mois en thalasso! Ce qui m'aurait fait des vacances à moi aussi! Enfin bon! Formule 15€ le midi pour se faire une 1ère idée, on y revient (en courant) pour la carte de saison. De la recette rare qu'on ne trouve pas (plus) ailleurs! Prix doux: entrées dès 8€ et plats 16€! Vu le niveau: cadeau! Mousseline de St-Jacques au piment d'Espelette sauce américaine. Croustillant d'escargots bio aux champignons, crème d'ail. Terrine de canard maison, pruneaux à l'Armagnac. Pavé de turbot rôti, beurre de tomate. Saumon bio à l'émulsion d'estragon, barigoule de légumes. Suprême de volaille fermière aux écrevisses. Epaule de sanglier de 7 heures aux marrons, pancetta et pommes grenailles… Le chef est derrière sa vitre, une profondeur de champ intégrale sur la salle: il s'applique. Cuisine campée sur de solides bases classiques, mais ses oreilles écoutent le présent. La dame au chapeau vert tambourine le "grenadin de veau sauce Banyuls, mousseline de patates douces". Couleurs ordonnées, le chef vise juste. Betterave rouge et chioggia, carotte, début des asperges et fin des champignons, carotte, délicieuse purée. Jus sucré et viande rosée: 15,5/20. Repéré immédiatement sur la carte: "perdreau en deux cuissons sauce aux raisins et Porto, chartreuse de chou vert". Ne pas le prendre et le remord me trottait dans le ciboulot jusqu'en 2018! Alors voilà, c'est fait… et bien fait! Précision, alternance de goûts: 15,5/20. Les desserts sont habiles comme le "pavlova aux fraises et à la menthe fraiche" bien dressé: 15/20. Très bien vu, "millefeuille croustillant, mousseline à la vanille et mascarpone, zeste d'orange confite"! Les zestes font la différence! Important d'avoir le bon zest en cuisine, hein chef? 15/20. Pain remarquable du voisin "Maison Blonna". Service plein soleil (même à l'intérieur) grâce à Cécile Guerre, soutenu par le délicieux maitre des lieux Jean-Marie Lemenuel. Avec le chef, voilà un trio qui remet de l'ordre dans la notion chiffonnée de "restaurant". D'ores et déjà indispensable.

Chef: Sébastien Besson
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ midi semaine. Carte. Menu homard 45€. Enfant 10€. Groupes 50 (25€, 35€ et 50€). Climatisation. Terrasse sans voiture en saison. Fermé dimanche soir et lundi.

9 place de la République
83400 **HYERES**
Tél.04.94.31.51.21
www.restaurantchezsoi.fr

PLAISIRS GOURMANDS

ΨΨΨ1/2

L'adresse est devenue tradition pour l'amateur de cuisine fine et de copieuseté assumée. Phrase à caractère informatif à l'intention de ceux qui ne connaissent pas encore: le cuisinier est un subtil au toucher d'abeille doublé d'un chef généreux dans la portion. Un peu l'héritage croisé de Bocuse et Maïté, voyez. Les deux dans le même bocal rue de Limans au pied du vieux Hyères mes cocos! Jonathan Bonnivard n'a pas acheté sa légitimité dans un paquet-surprise! Le Spoon de Ducasse aux côtés de Christophe Moret (75), l'Hostellerie de la Croix d'Or à Provins (77) puis direction la Provence dans le wagon-bar de la SNCF… comme simple consommateur sinon ça se saurait. Bref! Mauricette, la "Diva du manging" comme l'appelle ses fidèles supporters du Macumba Club de Palavas les Flots, entame par une flânerie gourmande avec "la tarte gourmande aux figues de Solliès". Elles sont deux, les tartes. Fondations pâte sablée au Parmesan, tartinée de chèvre frais, figues

coupées en 4, chiffonnade croustillante de jambon cru. Vous savez tout, 15/20. La dame au chapeau vert apprécie "le pavé de bœuf poêlé minute sauce au Bleu, gratin dauphinois et légumes rôtis". Viande tendre maturée 9 semaines (cœur de rumsteck), fenouil, chou-fleur en prime. Sauce à part, très bien. 15/20. Extra, "le tartare de maquereaux frais relevé au gingembre et coriandre"! On trouvera toujours des pinailleurs qui savent tout qui diront que ce poisson n'est pas cher! Sauf que faut trouver de l'extra-frais, tirer les filets et savoir cuisiner bande de gros malins! J'ai apposé un 15,5/20 sur ce modèle du genre! Engagé dans la filière poisson pour mon repas, je poursuis avec "duo de poisson, maigre et sar, sauce aux cèpes". Du grand frais en filets, délicieuse sauce avec de beaux morceaux du fameux champignon bien de saison au moment où j'écris ça, en juin y en aura moins que des fraises. 15,5/20. Mauricette conclut par "la figue de Solliès façon vacherin" servie dans un gros verre saucé jusqu'au fond, 15/20. Et moi par "la tatin aux pommes Golden à ma façon", c'est le chef qui cause, pas moi. Bel exercice de style qui ne sacrifie pas au gout: fruit confit caramélisé, sucre "allegro ma non troppo". 15,5/20. Quel repas! Produits simples, légumes frais qui suivent les saisons sans se poser de questions métaphysiques… et superbe rapport qualité. Posée à Hyères, la reposante maison de Laetitia Berti et Jonathan Bonnivard est la bonne affaire à faire et à refaire!

Chef: Jonathan Bonnivard

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13,80€ et menu 17€ midi semaine. Menu 29€. Carte. Enfant 10€ avec choix. Groupes 20. Terrasse sans voitures. Fermé lundi et mardi hors-saison. En saison se renseigner.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40
www.restaurant-plaisirs-gourmands.fr

LA BALENA

ΨΨΨ

Et bien voilà: faut savoir rester simple, ne pas perdre de temps dans d'interminables concertations et autres réunions de travail comme dans les multinationales, la famille Giuliano n'est pas allée chercher dans la galaxie d'Andromède le nom de baptême du restaurant. Avant c'était "La Baleine", bienvenue à "La Balena". Le bateau est toujours aussi fringant, l'équipage toujours le même. Sauf qu'à la cuisine bistrotière qui nous séduisait déjà du temps de "la Baleine" succède une cuisine appuyée sur la gastronomie italienne et ses à côtés. A bien y regarder, une sorte de retour aux sources pour les Giuliano d'origine sicilienne. J'entends par "à côtés" la possibilité offerte au chaland de ramener dans le coffre de la Ferrari charcuteries de qualité, fromages haut de gamme, huile d'olive et sauce tomate, conserves fines et vins de la Botte. Autrement dit, une trattoria sur le port de Hyères. Ça manquait au panorama. Bref! A la carte des antipastis: salade de mortadella pistachée, parmesan et roquette. Peperoni arrostiti, fruits de mer marinés, burrata "procacci" aux légumes croquants, funghi marinate, fritto miso di mare, bresaola, jambon de Parme et même, le rare Culatello di Zibello. Les pâtes et risotto sont (forcément) de la partie, le poisson est au bout de l'hameçon (avec notamment l'espadon au Salmoriglio et marjolaine) et mon plat. Quel est-il, Basile? "Piccata de veau, condiments, câpres, citron, pignons, épinards". Je sais pas vous mais moi, j'adore cette spécialité italienne. Deux escalopes de veau roulées farcies de jambon cru et mozza. J'aurais aimé plus de fromage, mais il m'en faut toujours plus. Je suis comme ça. Le côté cuisiné est confirmé par les délicieux épinards frais, et les linguines accommodés de petits légumes et lardons, sur le côté sauce tomate naturelle et délicate. 15/20. Desserts maison. "Dolci casa" comme on dit dans la langue d'Umberto Eco. "Torta della Nonna" pour ma pomme. Tartelette sablée, crème de ricotta à la vanille, orange confite et figue sèche. Très bien présentée, agrémentée de fruits du moment et saupoudrée de fruits secs. Peu sucrée et dressée minute: la pâte sablée ne trompe pas! 14,5/20. Le service rodé franco-italien est à l'aise dans la chemisette, de bon conseil sur les vins de Lombardie, de Sicile, de Toscane, du Piémont, d'Emilie-Romagne, de Vénétie, de Campanie. On fait un restaurant italien correctement, ou on ne le fait pas. Les Giuliano ne font jamais les choses à moitié, voici donc un "italien" tout entier!

Chef: Fabrice Benedetto

Spécialités: italiennes

Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo avec oreillettes 2,6€ 15/20. Toilettes 16/20. Plat du jour midi sauf jours fériés. Carte (plats dès 14,5€). Enfant (moins de 8ans) 13,9€. Restaurant climatisé. Terrasse face au port. D'octobre à fin juin fermé dimanche soir et lundi. Ouvert 7j/7 en saison. Parking. Vente de produits italiens à emporter.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.59.21

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

Ah! "La Brasserie des Iles"! Le navire-phare du port est toujours tiré à quatre épingles, montrant l'exemple dans un métier qui se cherche des repères. Le bel endroit n'a jamais été happé par la manne touristique et son cortège de médiocre. Jamais. Pourtant sur le

port de Hyères où le meilleur côtoie le pire, il était aisé pour la famille Giuliano de succomber aux sirènes de la facilité. Seulement voilà. Monsieur Giuliano et ses deux enfants Chantal et Fabrice, le moyen ne les a jamais intéressé. Ils s'en méfient depuis toujours! Rigueur au quotidien, ouvrage remis chaque jour sur la table. Aidés dans l'ambition par un cuisinier chevronné capable de s'adapter aux tranquilles services hivernaux comme aux marathons estivaux. Une paire d'années que la carte est positivement raccourcie, tarifs adaptés au paysage local sans concession à la qualité. Le haut du panier du produit: poissons de pays, langouste et homard breton, gambas sauvages, coquillages top-niveau (paloudes, oursins et Gillardeau), cochon fermier… Formidable menu à 33,90€ pour Mauricette: "à ce prix, on doit se régaler" qu'elle a dit la dame au chapeau vert! Entame avec "l'assiette de cochonnaille ibérique et ses condiments" dont la valeur tient à la remarquable qualité du cochon. Débitée à l'instant: jambon cru ibérico cebo, lomo et chorizo. Ce que devrait toujours être les assiettes de charcuterie. 15/20 même si le côté cuisiné est absent. Mauricette adore les linguines: "linguines aux coques, sauce vin blanc, ail, ciboulette et huile d'olive". Blé dur, cuisson surveillée, finesse grassouillette qui sent bon le sud et la marée. 15/20. Moi: "saumon grawlax, tagliatelles de légumes, œuf dur, noisettes grillées, vinaigrette à l'huile d'olive". L'intégriste de la recette sera surpris du léger fumé qui ne déséquilibre pas la recette. 15,5/20. Très beau, en plus. Je vous décrirais l'assiette un jour mais là, j'ai la bouche pleine: "côte de cochon fermier "Label Rouge" élevé en plein air au jus court, pommes de terre paysanne". 500 grammes, mes cocos. Jus solide, viande rosée à cœur, faut taper dedans yeux fermés (même le gras est bon) mais faudra s'astiquer la moustache après! 15,5/20. Mauricette n'a pas laissé passer sa chance avec le "tiramisu aux noisettes caramélisées" conforme à la légende, élégant biscuit dans une assiette creuse, un vrai tiramisu et non une soupe, comme trop souvent. 15,5/20. Service tonique et impliqué. En terrasse, prévoyez vos lunettes de soleil comme pour le festival de Cannes: comme Mauricette vous faites partie de la carte postale!

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: Sole et loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche, pagre, St-Pierre, chapon etc. Banc d'écailler.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 17/20. Menu 33,90€. Carte. Enfant (-8ans) 13,90€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et août. Terrasse face au Port.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75
www.brasserie-des-iles.com

LE CEINTURON

ΨΨΨ

Les résidents profitent du site et de l'emplacement à deux pas de la plage. A l'heure du repas sur la terrasse abritée par les pins parasols, ils sont rejoints par la clientèle extérieure ou dans la salle quand le temps est un peu chagrin. Voilà en quelques mots la photographie qui donne envie, qu'on mettrait bien dans les pages de l'album de photos de vacances s'il existait encore des albums de photos avec des pages. Chassez le virtuel, il revient en photo… Quant à la cuisine de Christian Atelin mes biens chers frères, elle n'est pas virtuelle, mais alors pas du tout! On s'en félicite et vous me ferez des bisous partout quand vous aurez fait sa connaissance! En toutes saisons ce chef réconforte ses ouailles tant il connait la musique de la cuisine, lui le drômois de naissance passé chez Pic à Valence, chez Point à Vienne, et même chez Nandron à Lyon à une époque où la cuisine au beurre était la règle pour nourrir le sénateur ventre au vent entre Rhône et Saône. Du coup, on trouve à la carte (en ce moment) les contours d'une cuisine méditerranéenne bourgeoise et délicieusement calorique, gourmande: foie gras de canard mi-cuit au muscat, confiture d'oignons. Ravioles de Royans au saumon crème parfumée à l'anis. Salade feuilletée de tourteaux aux agrumes. Sole entière façon grenobloise. Loup grillé au thym frais, beurre blanc. Rognons de veau, jus à la moutarde à l'ancienne et pommes écrasées. Côtes d'agneau grillées au romarin du jardin, gratin dauphinois… "A la mer comme à la mer" qu'elle a dit Mauricette! Alors "soupe de poisson de roche, sa rouille et ses croûtons". La rouille un peu liquide pousse dur en ail, la soupe fait le boulot. 14,5/20. "A la terre comme à la terre" qu'elle a dit la dame au chapeau vert: "filet de bœuf cèpes du Périgord, gratin dauphinois". Déjà dans l'intitulé, ya aucun mot à jeter. Et en prime, une belle échalote confite non précisée dans l'intitulé. Jus corsé, viande saignante comme demandée. 15/20. "Suprême de volaille farci aux herbes, salade d'hiver" pour bibi. Une dodine en rondelles à la chair fondante, vinaigrette tonique, pignons, parmesan, petits croutons poêlés. 15/20. Quand vous dites au cuisinier à la fin du repas que son "pavé de cabillaud en matelote" est remarquable, il vous regarde d'un air ingénu et répond modestement "oui, j'aime bien le faire, c'est la cuisine que je connais". Ce plat est un régal. 15,5/20. Bel effort pour le sucré avec "entremet poire, crème chibouste". Poire fondante en éventail avec caramel maison, biscuit en pavé avec la fameuse crème sur le dos. 15/20. En salle, barbe grise désordonnée et tablier de bistrotier, Pierre Parizet affiche une sorte de détachement d'apparence dans sa fonction. Mais ça assure dur, Arthur!

Chef: Christian Atelin

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Toilettes 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Formule midi 16€. Formule-carte 22€ et menu-carte 26€. Menu 36€. Enfant 12€ (-10ans). 12 Chambres** de 65€ à 110€ pour deux person-

L'OFFICE DE TOURISME DE CASSIS PASSE

LE CAP CANAILLE

Depuis 1990, "*Le Bouche à Oreille*" est distribué dans la région notamment via les Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative qui le souhaitent. Succès rapide de notre guide trimestriel informatif: un travail considéré comme utile et complémentaire pour l'aiguillage du visiteur en direction des restaurants. Et puis le 31 mai 2016, nous avons reçu ce mail de la directrice de l'Office de Tourisme de Cassis (13).

Madame, Monsieur,
Depuis Avril 2016, l'Office de Tourisme de Cassis a été amené à revoir sa politique de diffusion des brochures des prestataires extérieurs à la commune, dans ses présentoirs.
Cette diffusion est désormais payante.
Afin d'expliquer cette démarche, l'Office de Tourisme a créé un guide du partenariat dans lequel il présente la formule qui vous concerne en page II de l'encart central. (document en pièce jointe).
Il est peut être utile de vous rappeler que l'Office de Tourisme de Cassis accueille chaque année près de 200 000 visiteurs dans ses locaux et qu'il disposera à compter de la saison 2016 d'un second bureau d'accueil saisonnier (juillet à septembre) situé sur le parking des Gorguettes, à l'entrée de la commune.
La formule proposée à 200 € HT par an vous permet ainsi de diffuser vos documents, dans ces deux points d'accueil.
Elle est valable à compter du 1er juin prochain.
Sans nouvelle de votre part à cette date, nous serons contraints de retirer vos documents de nos présentoirs.
A noter enfin que votre documentation, si vous adhérez à la formule proposée sera stockée par nos soins et gérée par nos services.
Si vous souhaitez opter pour ce service, merci de remplir la demande de devis dans le guide du partenariat inséré en pièce jointe - « Option 3 : Services à l'unité »* - à nous retourner par mail dans les meilleurs délais.
A réception, nous vous ferons parvenir votre facture.
Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos meilleures salutations.
Cordialement

Carole Clouet
Directrice Office de Tourisme
Quai des Moulins - 13 260 CASSIS
Fax +33 (0)4 42 01 28 31
Tél +33 (0) 892 39 01 03

Aucune ambigüité: désormais sont distribués dans l'Office de Tourisme de Cassis uniquement les éditeurs de documentations qui payent pour l'être. Des commerces (hôtels, restaurants, campings, bateliers etc) aux vignerons mais aussi, les journaux d'information tels que *"le Bouche à Oreille"*. Si la question est véritablement économique, elle est aussi largement morale: quelle est la valeur d'une information donnée au visiteur si elle est le résultat d'une sélection par l'argent et non par la qualité intrinsèque de cette information? Bref! Derrière leur comptoir d'accueil, les hôtesses se rongent les ongles: informer sincèrement le visiteur ou le rabattre chez un annonceur? La voie est tracée, le ton est donné. Pour autant, voit-on au frontispice de l'Office de Tourisme de Cassis un panneau annonçant *"L'intégralité de notre documentation a été sélectionnée sur des critères financiers"?* Qu'on sache à quoi s'attendre en y mettant les pieds! Nous savons bien que se déroule actuellement une mutation importante dans les Offices de Tourisme, Syndicats d'Initiative, Points Infos etc. Lieux où le personnel fait généralement son travail avec dévouement et sérieux. Jusqu'alors.

Avec ce choix abrupt de stratégie, les décideurs confondent un progrès -*souhaité dans la filière touristique*- avec une forme de modernisme mercantile qui transpire les codes d'une loi du marché appliquée à la lettre. En chœur, les Offices de Tourisme de la Croatie, du Maroc et du Portugal pouffent.

Olivier Gros

*http://www.le-bouche-a-oreille.com/wp-content/uploads/2016/07/GUIDE%20CASSIS-2%2015%2003.pdf

nes. Soirée-étape VRP 95€. Parking aisé. Groupes 30. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi hors saison. 7j/7 en saison.
144 bd du Front de Mer (L'Ayguade)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
www.leceinturon.com

LA ROMANA

ΨΨΨΨ

Du sur-mesure pour fin gourmet dans la ville qui regorge du pire et du meilleur! Voici donc le meilleur! "La Romana"! Table supérieure posée à une portée de sifflet du chef de gare. Albane et Sérafin Garcia, appuyé en cuisine par sa sœur Elena Garcia, l'ont décidé. Quand? Je n'sais pas, je n'sais plus. Juste que depuis quelques années, on s'y régale. Cela dit si vous préférez vous rétamer le plaisir dans une chausse-trappe avec vue mer dans les mirettes et moules-frites au sable dans l'assiette, faudra voir ailleurs et vous n'avez pas besoin du "Bouche à Oreille". Croustillant de Saint Marcellin, jeunes pousses et Coppa di Parma! Potage à la courge Butternut, parfumé au gingembre et curcuma! Pomme de terre Monalisa confite à la truffe mélanosporum, filet mignon de Cochon Noir mariné à l'ibérique, chips de lomo! Les produits passent un examen de passage pour se montrer dignes d'une carte très inspirée aux discrètes allusions bio et végétarienne. Bien dit non? Et bien fait surtout! Pour preuve immédiate et sans ambigüité: mise en bouche! Un "velouté de lentilles, brie truffé" qui fait monter aux rideaux Mauricette, un sacré moment de haute voltige. Je parle du velouté. 15,5/20. "Dos de loup (Atlantique) cuit à l'unilatérale, poireaux gratinés et cromesquis de parmesan". Assiette chic à l'œil et choc en bouche. Poisson cuit au cordeau, blancs de poireau et purée de panais mariés à jamais tandis que les cromesquis fromagés confirment l'à-propos pâtissier de la maison. 16/20. La viandarde dame au chapeau vert est sensible à sa "pièce de bœuf Aubrac (de la boucherie Dupuy Vincent Hyères) saisie à feu vif et lardée de Lardo di Colonnata, pomme de terre Dauphine". Du rond de tranche. Les intégristes de la viande Aubrac préfèrent le persillé, mais le célèbre lard ajoute un bon gras fruité, exceptionnel. Garnitures soignée. 16/20. Impossible de jeter l'éponge avant les desserts de Elena Garcia: "tartelette fondante au chocolat (100% végétal)". Un monde d'onctuosité fine avec éclats de noix et compotée de banane, sorbet poire, agrumes mondés, pomme acidulée, physalis et framboise. 15,5/20. Cuisine fougueuse toujours pensée, jamais assise sur ses acquis. Tiens donc? C'est aussi le profil de Sérafin Garcia! Passé par les frères Pourcel, la Mangeoire à Courchevel, les Gorges de Pennafort, le Louis XV, le Palm Beach à Hyères... Cave large à prix ajustés. Service vraiment bien dans un cadre chic et coloré. Du cousu main, merci Hyères.
Chef: Sérafin Garcia
Pâtissière: Elena Garcia
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Suggestions midi 11€ à 15€. Menu 42€. Carte. Enfant 12€ (-10ans). Climatisation. Animaux interdits. Hiver fermé dimanche et mercredi. Eté: se renseigner. Accueil groupes. Terrasse les beaux jours.
11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07
www.laromana-hyeres.com

CHEZ SUE

NT ΨΨ1/2

C'est mignon mais j'y suis entré à reculons. La boutique remplace une ancienne proposition snackeuse. Une vitrine alimentaire où sont exposés moins d'une huitaine de plats, trois ou quatre table devant, en arrière-plan la cuisine ouverte ou deux femmes souriantes œuvrent. Comme qui dirait une sorte de propret fast-food asiatique. Sauf que la cuisine, c'est du sérieux mon n'veu. L'influence est japonaise avec les sushis, mais aussi thaïlandaise. Si j'ai pour habitude de considérer que "le mélange des genres nuit généralement au genre", je ne peux que me courber devant la bi-compétence de la maison. Entrée avec le B. Hein? Oui, c'est le kit "9 pièces" avec 3 maki saumon, 3 sushi saumon et 3 california saumon. Mieux vaut aimer le saumon. Pas fait exprès, j'ai choisi une entrée peu copieuse pour manger un plat, ensuite. Bref! les sushis sont faits devant vous, à l'instant, produits à température ambiante. Le vendredi, ça change du riz stocké au frigo depuis mardi. Notez que la feuille de nori est tendre, pas de la chambre à air comme souvent. Epatant. Et puis les 9 sushi prévus se sont transformés en 11. 14,5/20 et 9,9€. Et puis alors mes petits lychees roses, si vous saviez comme le "keng kiao wan ped" il est bon, vous demanderiez illico la double nationalité franco-thaïlandaise! Canard au curry vert. Grande assiette blanche avec le riz de belle qualité, bol à côté. Le "magret" en fines tranches trop cuites n'est que le support d'une préparation au lait de coco très douée. Un régal! Petits légumes verts: petits pois, aubergine… oui, c'est pimenté mais alors que c'est bon! 15/20 et 12,50€. Une adresse sans tapage et pas tout à fait "restaurant", qui aime le travail bien fait, en tout cas "hors saison". En espérant que l'été, la sirène des dollars faciles ne précipite pas la boutique dans une politique de volume: ça serait la fin des haricots! Pour ceux qui préfèrent boulotter des sushis devant la télé, l'emporté est possible, faut pas vous gêner.
Chef: Sue
Spécialités: sushi et thaï

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Compositions de 6,5€ à 63,5€. Carte. Terrasse. Emporté possible. Ouvert du mardi au dimanche midi et soir.
4 avenue de la Gavine
83400 **HYERES**
Tél.09.53.01.98.34
http://chez-sue.com/

LE BEAL

NT ΨΨΨ

Pas assez vieux pour avoir bourlingué dans une palanquée de restaurants, il sait pourtant bien des choses du métier. Pour tout dire, il n'y était même pas destiné! Hasard de la vie! 23 ans aux dernières vendanges, Valentin Cherifi a du caractère, et sa cuisine aussi. Formation classique aux côtés d'Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Coteaux" à Boisemont (95) et puis un jour, le grand saut sudiste du côté de Toulon et quelques années à cuisiner pour les autres. Sachant qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, il rachète début 2016 "Joy", jolie adresse du vieux Hyères aux vieilles pierres qu'il dépoussière. Le temps d'un repas il ravit Mauricette! Ce qui n'est pas une mince affaire tant la gâtée a tout pour être blasée! Et quand je dis "gâtée", j'me comprends! Bref! Charcuteries et viandes françaises, fruits et légumes du coin et pas plus loin, végétarien sur demande, fromages de fromager (maison Grosso). Epatante formule et croquignolet menu en semaine. La dame au chapeau vert s'est fait une cure d'asperges avec "asperges et œuf mollet, vinaigrette aux herbes fraîches" qu'elle a sirotées avec délice, 15/20. Puis avec "dos de cabillaud poché, pommes de terre ratte et asperges verte à l'huile d'olive". Cabillaud qui s'effeuille, beurre blanc travaillé, rattes confites et asperges qu'elle a sirotées, toujours avec délice! 15/20. Mauricette "asperges" et moi… cure de "lapin"! "Terrine de lapin persillé de grand-père Marius": pain grillé Amédée, cornichon Philémon, salade verte à l'huile noix Benoit et terrine maitrisée. Grand-père Marius peut être fier de Valentin! 14,5/20. Le "râble de lapin farci façon Riviera, écrasé de pommes de terre à la ciboulette" ravira les adeptes de ce volatile bien cuisiné. Une dodine qui pousse sur l'ail, épinards et jus court. Et la purée, c'est le diaaaaable! Qu'elle est bonne! 15/20. Entrée+plat à 19,50€ pour moi, mais Mauricette pousse au menu complet 24,5€ avec un dessert: remarquable "tiramisu aux fruits rouges". Une perle qui vous change des banalités coutumières. Crème très mascarpone, biscuit imbibé au fond. Beaucoup de fruits rouges, fraise Mara des bois, groseilles, framboises… Poussons jusqu'au 15,5/20 mérité. Le rayon des flacons est tarifé sagement, le bio y tient une jolie place. Service jeunesse pro décontracté et formules ciblées pour bien cadrer le budget. Sauf si vous préférez la vue mer et son lot de médiocrité, ça devrait vous plaire.
Chef: Valentin Cherifi
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 19,50€ et menu 24,50€ jusqu'au vendredi midi. Carte du vendredi soir au dimanche soir et jours fériés. Groupe 20. Terrasse au calme. Hors-saison fermé lundi et mardi. En saison: se renseigner. Parking Clémenceau et Gambetta.
24 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.20.84.98
http://lebeal.com/

LE LAVANDOU

Ô PANORAMA

ΨΨ1/2

D'emblée ce qui m'a plu, je vous le dis comme je l'ai vu mes frères! L'ardoise "viande bovine France". Et pas de Papouasie Nouvelle-Guinée ou de Pologne! Voilà qui pose le tableau devant ce beau "panorama" de ville balnéaire et son cortège coutumier d'assiettes tristounettes comme un hiver sans neige. Sauf que celui-ci de restaurant (et quelques autres quand même) veillent au grain sur votre plaisir, même hors-saison. Repris depuis début 2015 par un couple qui n'a pas les deux pieds dans le même sabot, sainement tonique. Laurence Lonjon est au service, sourire plein phare et volonté sincère affichée: elle a décidé d'apprendre un nouveau métier et il lui va bien. Hugues Manuel est en théorie, en cuisine. Mais difficile pour lui de ne pas zieuter le client droit dans les mirettes, de le voir heureux. Alors il navigue entre les fourneaux et la terrasse, entre petits mots amicaux et ses poêles brûlantes. Un nouveau "challenge" comme on cause dans les bouquins de marketing, pour ce cuisinier passé par le San Paolo à Cogolin mais surtout, qui œuvra pour le compte de VIP dans le Var, du russe en goguette tropézienne à la célébrité planquée. Bref! A la carte quelques salades, faux-filet sauce Roquefort, magret aux fruits rouges, gambas flambés au pastis, filet de Saint-Pierre sauce vierge. Et un "dos de cabillaud sauce à l'orange et gingembre" qui malgré son côté cuisiné délicieusement original perd la tête d'affiche au profit d'une ratatouille d'un autre monde, confite et un peu sucrée. Ah! Que c'est bon! Se régaler d'un classique comme la ratatouille peut paraitre un peu benêt, je vous l'accorde. Mais je me fous des apparences. Et puis le riz aux petits légumes fait un sacré boulot aussi! 14,5/20. Quoi de mieux que le "café gourmand" pour situer le rayon des desserts? Crème brûlée vanille Bourbon, mini-fondant au chocolat et mini tropézienne individuelle. Tout n'est pas maison mais c'est bon! 14/20! La salle de restaurant ne sera pas assez grande pour accueillir le bagad de Lann Bihoué mais la terrasse, si. Cela dit et afin d'éluder toute ambigüité, même si vous ne jouez

pas de cornemuse vous pouvez venir en famille vous régaler "Ô Panorama"! La belle-mère, le tonton, le frérot et même votre comptable ou votre banquier si vous voulez! On vous accepte avec le sourire. Et devant la grande bleue à l'infini!
Chef: Hugues Manuel
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 12,50€ et formule 19€ le midi. Pizza. Aïoli le vendredi. Enfant (-10ans) 9,50€. Carte. Terrasse. Vue mer panoramique. Groupe 30. Ouvert 7j7 en été (service tardif). Hors-saison fermé dimanche soir et lundi.
83 avenue du Général Bouvet
83890 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.30.87.30

LE CALOULAET

NT ΨΨ1/2

Ici, le bonheur vous colle aux pattes! Les responsables de la joyeuseté ambiante sont Laetitia et "Calou" alias Pascal Jacopin. C'est leur faute. Le couple a pris ses marques sur le front de mer fin 2015. Elle est en salle, secondée par le serveur Philou, impeccable d'efficacité sobre. J'y vais sur la pointe des pieds pour vous dire que le patron, c'est un sacré phénomène. Il sort souvent de sa cuisine dans un récital de galéjades et parfois une langouste à bout de bras, les culs serrés le regardent avec circonspection, tout étonnés qu'ils sont de voir l'olibrius déverser sa joie de vivre comme ses plats dans un monde tourmenté qui donne parfois envie de pleurer. On pourrait lui tresser la couronne de la bonne humeur. Faut dire que pendant 25 ans (rien que ça) il fit les belles heures de "La Paillote" à Pramousquier. Bref! On ne change pas une idée qui gagne: de la joie devant la Grande Bleue dans la régalade d'une cuisine au feu de bois m'sieur-dame! Gambas, langoustes, cigales de mer, daurade grillée, côtelettes d'agneau: cherchez l'intrus! Tous les gouts sont dans la nature! Dos de cabillaud au basilic, daube de poulpe, fricassée de seiche ail et persil, St-Jacques fraiches au Cognac et même une vraie bouillabaisse dans une épatante formule de l'apéro au dijo à 55€! Aussi, des salades et des moules frites: faut bien vivre! Et puisque je suis face à la mer, l'occasion était trop belle de choisir un… "magret de canard entier"! Le ridicule ne me fait pas peur! Un magret au feu de bois, ça ne se refuse pas, vous comprenez. Cuisson idéale de l'oiseau qui a perdu son gras, reste le croustillant. Et ça c'est bon. Frites fraiches un peu décevantes, je pense la question réglée depuis. A côté dans son ramequin, agréable poêlée de légumes verts cuisinés. 14,5/20 et 17,5€! Ce qui pour un magret entier est peu fréquent! Fallait voir si la "mousse au chocolat maison" était vraiment maison: je vous le confirme et en plus, pas trop sucrée et au chocolat noir. Et proposée avec une gavotte, la fameuse crêpe dentelle. 14,5/20 et 6€. Petite terrasse à l'ombre mignonne comme tout, salle organisée pour l'hiver car oui, "Le Caloulaet" est ouvert à l'année. Ça tombe bien car les bonnes affaires sont encore plus rares hors-saison dans le canton. On y croise des gens rigolos parfois un peu rougeauds, du quidam de passage, de l'habitué fidèle, du vacancier qui se fait des souvenirs et tout un tas de gens qui recherchent un endroit pas prétentieux pour passer un moment simple et joyeux. "Le Caloulaet" que ça s'appelle!
Chef: "Calou" Jacopin
Spécialités: cuisine au feu de bois! Poissons, crustacés, forfait bouillabaisse 55€ (48h).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Carte. Suggestions. Enfant 10€. Climatisation. Groupes 30 (hiver). Terrasse vue mer. 7j/7 juillet et aout. Hors-saison se renseigner.
Avenue Général Bouvet
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.06.03.56.16.94 et 06.65.71.49.58

LE MUY

LE JARDIN

ΨΨ1/2

C'est un jardin extraordinaire qui aurait séduit Charles Trenet! A un jet d'olive de la Nationale 7! En plus! Comme par hasard! La maison d'Agnès et Régis, c'est comme qui dirait une "fabrique de gens heureux"! Faut les voir repartir le sourire jusque là, les clients. Je sais bien, j'étais là à boulotter ma "souris d'agneau", alors j'ai tout vu. Bref! A deux pas du centre-ville une modeste entrée. Au fond, une bastide arborée et juste devant mes mirettes ébahies, le restaurant façon cabanon 4 saisons… avec fauteuils tout de même! Un grand jardin avec plein de moineaux qui poussent juste à côté des marguerites qui chantent. Un parc avec de grands arbres, impeccablement tenu. Vous y aurez votre place à table, mais rien n'est gagné. Faut dire que l'assiette du charmant couple commence à être sérieusement calée dans le ciboulot des fureteurs de bons coups qui en apprécient la cuisine familiale soignée, Amédée. Les plats ne se prennent pas la tête dans des recettes alambiquées, mais la volonté du vrai "fait maison" et l'annonce "viande française" sont des réalités y compris dans le menu du midi à 12,90€. Cherchez pas, cette proposition ringardise tous les snacks du canton! Sauf qu'il s'agit véritablement d'un restaurant! A la carte, je me suis frotté à la "souris d'agneau confite aux carottes et au thym"… qui n'a pas fait long feu malgré le copieux certain! Petit jus clair naturel non traficoté, digeste! Le gratin dauphinois est une véritable douceur. 14,5/20 pour seulement 15,80€. Faut que je vous dise que la cuisinière est originaire du Gers comme en témoigne quelques recettes comme la "tartine de canard, confit d'oignons, pomme de terre, magret fumé, copeaux de foie gras"

ou "la pluma de cochon noir ibérique grillée au sel de Camargue, piment d'Espelette". Même le dessert "croustade aux pommes" sent bon le dessert terrien, comme un chausson croustillant et tiède, pomme confite. 14/20. Service comme à la maison et avec le sourire, ambiance "un dimanche à la campagne" du lundi au… dimanche. Vous pouvez y aller avec toute votre tribu, toutes vos belles-mères, tous vos marmots et aussi les yeux fermés. M'enfin franchement, ça serait ballot de ne pas profiter du panorama.

Chef: Agnès Bador

Spécialités: salade de tomates anciennes à la burrata. Terrine de poisson crème ciboulette. Ballottine de poulet farcie aux légumes, sauce poivron. Entrecôte de bœuf, beurre d'anchois. Frites fraiches à la graisse de bœuf. Epaule de porcelet sauce poivre. Pavé de saumon au beurre blanc citronné.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Giovanni Pietrini 1,3€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule 12,90€ midi sauf dimanche et jours fériés: menu 23,90€. Menu Enfant 7,5€ (12ans). Carte. Accueil groupes. Jardin. Terrasse chauffée. Animation musicale midi et soir: voir page Facebook. Parking aisé. Ouvert 7j/7 midi et soir en été. Hors-saison ouvert le midi, le soir se renseigner.

243 avenue de la Tour
83490 **LE MUY**
Tél. 09.82.30.85.61 et 06.40.12.68.01
http://www.lejardindumuy.com/

OLLIOULES

L'ANTIDOTE

ΨΨΨ

C'est une maison pas bleue adossée à la colline, vous pouvez y venir à pied mais ça vous fera peut-être loin car voyez-vous, elle vaut le déplacement. Non que s'y trouve un cuisinier aux dents qui rayent le sol et à l'ambition dévastatrice d'en découdre avec les rares as de la place. A coup sûr, l'exact contraire! Les "grandes maisons", les nouveaux impétrants de "L'Antidote" connaissent. Les écoles hôtelières, le Spinnaker et le Royal à Deauville (14), la Table du Marais à Amiens et le Domaine & Spa de Villers-sur-Mer (14)… et puis juste avant notre couple œuvrait en chœur (et en cœur…) pour la Société Nautique de Genève. Autant dire que le tralala du chichi et les salamalecs pour émir en goguette, ils ont donné, finito, terminado, the end. Automne 2015: direction "le sud" comme on dit dans le nord! Précisément Ollioules et c'est tant mieux pour nous! Avec son gros nez qui voit loin, Mauricette a vite reniflé l'orientation flagrante de Ludovic Lamont à travailler le produit frais comme il respire. Amusante façon de réciter avec soin l'idée tapas pour les entrées, puis de revenir dans les conventions classiques pour les plats! Rillettes de maquereau, brochettes crevettes chorizo, terrine de foie de volaille, roulé de magret fumé et foie gras, tatin à la tomate et compotée d'oignons, crème de lentilles au chorizo… et pour la dame au chapeau vert "ballottine de saumon, chèvre et pamplemousse", "brochettes poulet mariné aux épices" et "cassolette pomme de terre, reblochon, lardons et roquette". Elle qui d'habitude pouffe quand on lui glisse des tapas sous la moustache est un peu ébahie de l'à-propos culinaire, notamment avec la ballottine de saumon qu'elle juge fort originale et plus que savoureuse! 15/20. Moins de choix au rayon des plats, mais vous auriez pu trouver "aiguillette de bœuf et fenouil braisé, gratin de pommes de terre, mousseline de betteraves, crème de lard fumé" ou "dos de cabillaud en crumble de noisettes, boul-gour à la provençale, petits pois mentholés et crème d'asperge". Moi, "cassolette de rognons de veau aux petits légumes, pomme de terre écrasée". Et je ne m'en plains pas! Il n'est pas précisé dans l'intitulé qu'il s'agit d'une cassolette lutée en pâte feuilletée. J'adore ça! Sauf que les rognons sont trop cuits à mon gout, mais j'ai tout saucé! 14,5/20. Dessert hors du rayon banalité: "crêpe aux pommes et romarin, caramel au beurre salé". Romarin puissant, bien vu. 15/20. Accueil et service de la douce Gaëlle Lebrun, parfaite hôtesse dans sa petite maison. La vingtaine de ronds de serviette en salle, discrète terrasse, derrière. Restaurant sur la Reppe, il suffit de passer le pont!

Chef: Ludovic Lamont

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 12€. Ardoise. Fermé dimanche et lundi. Groupe 20. Terrasses. Petit parking privé.

994 route des Gorges
83190 **OLLIOULES**
Tél.06.41.68.64.65
www.antidote-ollioules.com

LE REVEST LES EAUX

LE COLOMBIER

NT Ψ

L'accueil téléphonique est amical. In situ, il transpire de toute sa lassitude pré-saisonnière dévolue au genre restaurant touristique, pleure ses automatismes comme avec le commun "vous voulez boire quelque chose" annoncé comme un boulet qui donne pas envie, confirmé par un sec -prend-toi ça dans la tronche- "pas de plats du jour en été" conclu par un soufflement, il commence à nous embêter çui-là avec ses questions. En même temps sur cette amicale et spacieuse terrasse recouverte de vigne vierge, difficile d'en vouloir à la maison de cibler la CB du touriste en goguette. Encore que tout bien réfléchi, ça va être compliqué: la CB est indisponible. Mais passons. Des salades de 10€ à 11,50€. Des pâtes aux alentours de 10€. Une huitaine de viandes de 11,5€

à 18€. Et des pizzas. Alors aussi motivé qu'un mouton qui file à l'abattoir, j'ai visé "escalope milanaise" livrée en deux morceaux comme coupés à la hache, trop épais. Avec, de la salade en sachet dure comme du bambou recouverte de vinaigrette industrielle, et sans me demander mon avis, des frites d'office en version congélateur. Alors que mon voisin bénéficie un appétissant gratin de courgette proposé en alternative des frites. Je dois avoir une tête à manger des frites, pas des courgettes. Lui aussi a eu droit à la salade, bien fait pour lui. 10/20 et 14€. En pilote automatique, la désagréable serveuse récite les desserts "maison gnagnagna". J'ai voulu la piéger avec la "tarte au citron". Elle l'est, maison. Sauf la pâte feuilletée mollasse qui trahit une fabrication trop antérieure à avant-hier. Disons 12/20 pour l'effort. Et 5€ pour le prix. Une cuisine tout juste familiale avec des tarifs de restaurant. La ½ SanPé en bouteille plastique étant vendue deux fois plus chère que dans une station-service: 3€. Il n'est pas anodin de noter que sur cette grande terrasse pouvant contenir plus d'une centaine de personnes, nous d'étions qu'une dizaine de locaux à déjeuner. Ceci expliquant sans doute cela.

Accueil 9/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 11/20. Pain 8/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour sauf l'été, au moment des touristes. Enfant 8€. Terrasse ombragée.

26 place Meiffret
Route du Colombier
83200 **LE REVEST LES EAUX**
Tél.04.94.98.92.16

ROCBARON

ESPRIT SUSHI
ROCBARON

ΨΨ1/2

J'en vois pouffer de derrière mon stylo de la cocasse idée de Gauthier Dausse: un vrai restaurant à sushis à Rocbaron. Hein? Ben voui mes petits amours. Ni vietnamien, ni chinois, ni coréen: Ja-po-nais que j'vous dis! Oser cette proposition dans un village où la restauration dite "traditionnelle" tient sa place est bien plus qu'un challenge: c'est comme gravir le Mont Fuji en tongs! On sait bien que rien n'est jamais définitif mais le pari du visionnaire entrepreneur est en passe de réussir. Les courbes de fréquentation sont au beau fixe, les clients viennent et reviennent. Tu m'étonnes… Et après tout, le sushi n'est-il pas une cuisine traditionnelle? Avec son savoir-faire, ses codes et ses produits! Je m'en vais joyeux à vous narrer le repas mais avant tout, je souhaite souligner la bonne humeur du personnel. Rien n'est plus agréable que d'entrer dans un "sushi" et de voir les cuisiniers vous saluer, tout comme la préposée officielle à l'accueil. Mauricette qui par nature se prend volontiers pour la reine Himiko quand elle entre dans un restaurant, apprécie. Bref! Des menus, des formules, des idées sur place et à emporter! Pour deux, le "menu mixte" avec ses 27 pièces est une bonne idée. Important: le poisson frais. Vous allez rire: le poissonnier est installé à un coup de nageoire du restaurant! Juste en face! Alors haro qui rit sur les 3 nigiri saumon, 3 nigiri thon, 3 nigiri crevette: les 9 sentent très bon, riz vif qui pousse avantageusement sur le vinaigre: 14,5/20. Les 6 california saumon et fromage ainsi que les 6 maki thon et avocat sont de belle tenue, tout fiers debout sur leur grain de riz arrière: 14,5/20. Les 6 gyosas: poulet, crevette et végétarien. Sortes de ravioles japonaises, servis chaud: 14/20. En prime dans le menu, on choisit une salade de chou très fraiche et un bol de riz nature de l'instant. Niveau décorum, la salle est très claire et bien coloriée, réduite aux essentiels sans faire dans le superfétatoire. Mais on y est bien assis. Grandes baies vitrées et terrasse en saison. Mais de la couleur des serviettes et des motifs de la moquette, on s'en fout un peu. On s'y régale et comme dit Mauricette: "les rideaux au resto, c'est le cadet de mes sushis"!

Spécialités japonaises: maki. Nigiri. California roll. Gunkan. Tataki. Sashimi. Chirashi, springroll, eggroll, gyozas… Brochettes. Tartare de saumon, de thon. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 9,9€ à 59,90€. Enfant 9,9€. Carte. A emporter. Livraison possible. Parking devant le restaurant. Terrasse et salon ombragé en saison. Ouvert 7j/7 de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 22h00. Livraison.

ZAC Fray Redon
83136 **ROCBARON**
Tél.09.84.21.96.02
www.esprit-sushi-rocbaron.f

SAINT CYR SUR MER

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨΨ

L'hiver, c'est encore mieux: la vue mer ne bosse pas qu'en été! Sûr que si vous êtes un accroc de la serviette de plage, n'oublier pas la combinaison de plongée pour faire trempette. Si vous préférez la serviette autour du cou, soulevez plutôt ce "Grain de Sable" dont vous savez tout le bien qu'on pense depuis quelques années. Le Père "Nazar" Bardakjian, le Fils Alexandre et le Saint d'Esprit David Laurent, cuisinier de son état. Sans oublier la radieuse Emilie en salle, la nièce de Nazar. Un petit monde concentré sur la satisfaction du client, en tout cas celui qui aime comprendre ce qu'il mange. Autrement formulé, la fine équipe aura vite pigé qu'il ne servait à rien de faire comme les confrères! Quand on lit entre les lignes la carte des plats proposés, on remarque des perles comme le "suprême de chapon sauce moutarde à l'ancienne" sur lequel Mauricette s'acharne avec une violence rare. J'explique. Quand elle a lu "à l'an-

cienne" elle a cru qu'on parlait d'elle. Une furie! Enfin bon. Viande restée souple et joliment colorée du dos. Garniture légumière de saison, sauce rustique adaptée. 15/20. J'ai poussé jusqu'au 15,5/20 pour le "risotto de Noix de St-Jacques, Chantilly aux herbes frai-ches et beurre citronné". Et vous auriez sans doute fait pareil à ma place. Assiette creuse, présentation circulaire, risotto précis, tuile parmesan avec une gamba sur le chapeau, les St-Jacques sans corail autour dans la délicieuse mixture herbacée-citronnée. C'est parfait en finesse et en copieuseté, mesuré en tout. 15,5/20 donc. La dame au chapeau vert opte pour le "millefeuille vanille" de la maison, crème parfumée et positivement peu sucrée. Le feuilletage manque un peu de nervosité, je pense la question réglée depuis notre passage. 15/20. Sage "crème brûlée" qui donne précisément ce qu'on en attend: 15/20. Un second de cuisine adepte de l'exercice pâtissier et un chef aussi sympathique que bon cuisinier, c'est vous dire s'il sourit! Et lettré en plus, le monsieur! Ce nancéen pur jus passé par de l'étoilé en veux-tu en voilà ne s'est pas laisser endormir la rigueur devant le panorama exceptionnel! Restaurant les pieds dans l'eau! Et n'oubliez pas: sortie gourmande infiniment plus aimable en basse saison! Selon moi!

Chef: David Laurent
Second: Sauveur Angotta
Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Dos de cabillaud saisi, sauce velouté de poisson à l'estragon. Burger aux deux saumons, mozza et pistou. Tournedos de bœuf façon Rossini. Poissons sauvages suivant arrivage. Aïoli tous les vendredis.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ et menu 21€ midi semaine. Menus 26€ et 36€. Carte. Enfant 12€. Terrasse suivant météo. Ouverture se renseigner. Groupes 70. Parking.

Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49 et 06.12.86.78.70
http://restaurant-legraindesable.fr

LA PISTACHE

NT 0

Pourtant, les ingrédients d'un bon plan supposé sont au rendez-vous: le port et la mer, cadre clair soigné, terrasse pour l'accroc au genre, serveuse souriante et aimable qui pousse un peu à la consommation, elle fait son boulot. Seulement voilà "la pistache" est bien loin de me faire vibrer la cacahouète. Sensation profonde de repas parfaitement inutile, qui n'a servi à rien, comme un coup d'épée dans l'eau. Le midi, il y a bien la formule ardoisée à 18€ avec le café. A la carte des salades à partir de 15,40€, des burgers de 15,40€ à 18,70€, poisson de 18,70€ à 27,50€ et viandes de 16,50€ à 28,60€. Autant dire qu'avec de tels tarifs, faudrait que la cuisine assure. C'est la raison pour laquelle je vise le 1er menu vendu 24,50€. Avec "croustillants de chèvre frais et menthe ciselée, coulis de piquillos". Très jolie ardoise, trois flutiaux mignons tout plein posés côte à côte. Pas gras du tout, vifs. Le coulis de piquillos est plus précisément une sorte de purée de piquillos avec des tomates séchées, ensemble très salé. Une digression un peu gênante mais j'appose un 13/20 sur cette entrée. Suite prévue: escalope de veau à la Parmigiana. Curieusement la serveuse survend à fond les manettes l'alternative possible, en l'occurrence "poêlée de seiche en persillade et riz sauvage". J'accepte la proposition, en précisant toutefois mon désir que le chef y aille mollo sur l'ail. Trop d'ail tue l'ail. Elle acquiesce: "pas de problème tout est fait minute". M'arrive une plâtrée servie par le chef lui-même qui m'explique crânement avoir remplacé le riz sauvage par un risotto. Une liberté qui doit bien l'arranger: le risotto est dans le plat du jour! Pas de riz sauvage à faire cuire! Aucune persillade! Lamelles molles et flasques de blanc de seiche qui trempent dans une sorte de sauce caramélisée, immangeable: pas de poêle à laver! Préfèrant parader en salle et faire causette avec la serveuse, le jeune cuisinier n'avait pas envie de s'embêter! De toutes façons, le client n'y connait rien! C'est bien connu! Il mange ce qu'on lui donne! 6/20. Choix de dessert avec crème brûlée, brunoise de fraise, menthe fraiche". Sous mon nez: une indéniable crème brûlée. Si cette crème brûlée possède quelques atouts, pas de "brunoise de fraise" ni de "menthe fraiche". 10/20. Au bilan: sur 3 plats testés, 3 plats en dehors des clous des intitulés. Ça fait beaucoup, et les férus de statistiques ajouteront "100% hors-jeu". Il est quand même poilant de constater qu'au moment où je vous cause, "La Pistache" est classée 1er restaurant sur Tripadvisor. Rien d'étonnant quand on connait les méthodes commerciales de Tripadvisor. Dormez, braves gens.

Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule midi 18€. Menus 24,50€ et 33,50€. Carte. Enfant 10€. Terrasse.

Nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.32.07.09
http://www.restaurant-lapistache.com/

SAINTE MAXIME

LE TRAIT D'OIGNON

ΨΨ1/2

Du côté de Saint-Tropez. Avec Mauricette déguisée en Brigitte Bardot comme dans "autant en emporte le temps", on mettra de côté notre légendaire rationalité dadaïste en délaissant les grands axes et en prenant la contre-allée: exit le furieux centre-ville pour ses à-côtés. C'est ainsi mes frères que nous chûmes à la table d'Anne Rolland. Dès que la dame au chapeau vert a vu la mignonne devanture colorée de la croquignolette boutique, elle a fait des bonds de Marsupilami dans la DS: "Le Trait d'Oignon chais pas si c'est bon mais au moins, c'est drôle!". Un confort spartiate de camping qui trahit un cassage de tirelire en attendant mieux. Mais surtout une volonté de frais cuisiné au jour le jour. Une méthode de travail toute simple, mais pas si fréquente. Une cuisine traditionnelle bien d'chez nous mâtinée d'incursions de saveurs d'ailleurs! Histoire d'épicer le quotidien! Trois entrées, deux plats, autant de desserts. Le lapin à la provençale côtoie le poulet panang, lait de coco et curry rouge. Si la liste des propositions est trop courte pour vos ambitions, changez de trottoir, nombre de boutiques proposent sans complexe 20 entrées, 20 plats et autant de desserts! Bref! Formule 15€ et menu complet 19€, voilà l'idée! Mauricette jauge la "salade de chèvre chaud": elle fait le ménage! Pas Mauricette, la salade. Encore que l'assiette fut léchée jusqu'au bout. Chavignol fondant gratiné sur toast, ça change des rondelles de bûchette liquides micro-ondées. 14/20. Ce sont surtout nos plats qui amènent le joli frisson. Délicieux "wok de poulet", viande souple et colorée, légumes frais en pleine forme et surtout, un dosage précis des fameuses 5 épices. Riz basmati, ensemble copieux. 15/20. L'exercice subtil du maniement des épices et piments se confirme avec mon "tajine d'agneau". Gigot fondant, pomme de terre du jour, jus rondelet magnifique (cannelle paprika cumin) qui porte l'ensemble sur un second 15/20. Les desserts ne sont pas la nature de la cuisinière, n'empêche que la "mousse au chocolat" est bonne et faite ici, tout comme le "flan au caramel" servi dans son grand verre. 14/20 pour les deux. Et puis Anne Rolland. Impénitente touche à tout, la petite trentaine. Tête débroussailleuse de projets qu'elle mène à bout. Un DESS de juriste en poche, un temps au Ministère de la Culture à Paris, une vision de la nature humaine chère à Diogène… et surtout un sens aigu de l'usage des épices et aromates! Une saine humanité, souvent propre aux petits restaurants planqués. Qui m'aime me trouve!

Chef: Anne Rolland

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi et soir 15€. Menu 19€. Emporté possible. Terrasse couverte. Groupe 20. Hors saison ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir. En saison midi et soir sauf le dimanche. Parking aisé.

26 avenue Georges Pompidou
83120 **SAINTE MAXIME**
Tél.09.81.04.22.00

SAINT MAXIMIN

LA TABLE EN PROVENCE

NT ΨΨΨ1/2

Repris début 2015. Mes petits furets, à ma connaissance le meilleur cuisinier de la ville. Bon. Saint-Maximin n'est pas Strasbourg m'enfin bon. Je devais tremper le pif dans autre assiette du coin! Alors voilà: c'est fait. Et très bien fait. Pourtant avant de savoir le cuisinier, l'accueil morose de la patronne m'avait foutu un sacré bourdon. Comme si elle portait sa croix. Même face à la célèbre basilique, à éviter dans un restaurant. Comme minée par les touristes qui demandent chaque jour si elle a des frites. Voyez? Bref! Aussi, le niveau élevé des tarifs sur l'ardoise: 6 entrées de 16€ à 19€, seulement 3 plats dont un "épuisé" de 19€ à 29€. Les fromages et desserts à 6€ et 6,5€. Bon. J'ai pris l'entrée "aubergines confites, mozza burratina (125g), basilic". 18€: je me préparais à pouffer. Sauf que voilà: ya du niveau, de la préparation, du doigté Amédée. Mozza comme il se doit, aubergine entière coupée en deux dans sa longueur et fameusement confite, poussée entre sucre et vinaigre. Taille des légumes (fenouil en particulier) éloquent. Délicieuses petites olives, le contraire des horribles olives noires en caoutchouc qu'on trouve habituellement dans les taules approximatives dévolues aux endroits touristiques. 15/20 pour 18€ quand même. Pour les fins de repas, la maison propose des fromages, bravo. Et aussi une "verrine glacée pêche-vanille meringuée". Elle est belle comme un cœur, cette verrine. L'entrée n'était donc pas un accident. C'est dans ces moments là que j'aime mon boulot de cobaye, quand je crois entrer dans une boutique comme mille et que jaillit le talent sans qu'on s'y attende. Glace vanille bien sûr, mais tant d'autres choses. Pêche fraiche, confiturée, en coulis, Chantilly mesurée, débris calculés de meringue en plusieurs parfums, croquant, fruité, un poil d'acidité… 15,5/20 sans hésiter. Pour seulement 6,5€. Ça change des escrocs qui fourguent les fondants décongelés Brake à 9€! J'avais presque la larme à l'œil devant un tel à-propos culinaire. Addition. Je demande à la dame (un peu) devenue plus souriante de quelle planète vient son mari de cuisinier. Ducasse (La Celle), Bocuse… Salle maxi la quinzaine de clients au coude à coude, ce qui explique les tarifs, ya pas de mystère. Un autre mystère: pourquoi les anciens cuisiniers de Ducasse sont bannis des guides nationaux dit "sérieux"? Par ses relations, entre journalistes à sa solde et pacte avec les guides, Ducasse ferait-il payer ses anciens cuisiniers qui osent s'émanciper en dehors des clous? Non, c'est impossible, je ne peux pas le croire une seule seconde. Pouf pouf.

Chef: Julien Banlier
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Ardoise de saison. Menu 34€. Terrasse. Fermeture: se renseigner.
50 rue du Général de Gaulle
83470 **SAINT MAXIMIN**
Tél.04.94.59.84.61

SANARY SUR MER

BRASSERIE-RESTAURANT LE CAMILLO

NT ΨΨ1/2

Du grand formidable! Accueil et service avec un cœur grand comme ça! Ça existe encore à Sanary, entre tauliers blasés et plagistes saisonniers qui abdiquent devant la joie. Tous? Non. Un restaurant peuplé d'irréductibles individus résiste férocement à la médiocrité envahissante! Les Legay qu'ils s'appellent! Par Toutatis: des phénomènes! Qui? Régine et Samuel avec leur fils Camille ont mis main(s) sur la boutique fin 2015, face au célèbre marché et à un coup de rame des pointus du port. Avec Mauricette, celle qui a le sens de l'envolée lyrique et de la surcharge pondérale, on a vu, on a mangé, on s'est régalé. Des assiettes à mille lieues du moderne grammé et du moléculaire de cuisinier manucuré qui fait des concours de chef-caniche à la télé! De la cuisine comme on aime, oui môssieur. Du classique plein fer avec un chef de la vieille école qui aime voir les gens heureux quand ils sortent de table. La carte, il l'établit tous les trimestres avec Samuel Legay son patron… ancien boucher! Toutes les viandes sont françaises! Filet de rumsteck crème de morilles, filet de bœuf poivre vert, escalope de veau à la crème, suprême de volaille aux cèpes. Et terrines faites ici et nulle part ailleurs, oui madâme. Et le poisson! Parillada de la mer, millefeuille de loup, calamars en persillade, feuilleté de St-Jacques. Fin saucier et appliqué de la cuisson, le chef. Comme pour mon "Saint-Pierre cuit sur peau, crème légère et polenta poêlée". Carotte, navet, courgette et tomate provençale sont de la fête. C'est bon, simplement bon, une bénédiction. 14,5/20. Mauricette goûte de la pointe de son petit doigt bouciné la sauce de son "Parmentier d'agneau de 7 heures": "ça me donne le ton" qu'elle dit. Viande confite à souhait sur la purée rustique, ensemble cerclé gourmand: 15/20. Desserts maison et tant pis pour les sous-traitants! Le "café gourmand": délicieux fraisier, bonne crème brûlée, mousse menthe-chocolat, gâteau au vrai gout de noix de coco. Pas un travail de pâtissier dans sa précision géométrique, mais généreux et bon: 14,5/20. Idéale terrasse sans bagnoles aux beaux jours, belle salle lumineuse parfaite dans son harmonie de brasserie soignée. Ça pourrait bien exciter la banalité de votre morne quotidien et vous faire des souvenirs. Un fan-club devrait naitre sous peu, on vous tient informé.
Chef: Alain Julia
Second: François Cano
Spécialités: carte tous les 3 mois
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule 16€ midi semaine et menus 19€ semaine midi et soir. Menu 23,50€ le week-end. Carte et ardoise de suggestions. Pizzas. Enfant 10€. Groupes 36 (intérieur). Terrasse. Bar. Hors-saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juin et septembre, fermé lundi. 7j/7 juillet et aout.
1 rue Granet
83110 **SANARY**
Tél.04.94.88.11.99 et 06.74.91.76.32

LA SEYNE SUR MER

D'AQUI SUSHI

ΨΨ1/2

Un "sushi" d'humeur et du temps présent. On y rencontre une certaine forme de joie mêlée de dilettantisme rassurant, une envie sincère de partager. Ce qui dans le registre sushi n'est pas si fréquent. Sous prétexte d'exotisme culinaire, une palanquée de margoulins de la restauration s'est engouffrée dans le genre. Au milieu de la foire d'empoigne, on retrouve des amoureux du bien faire: il en fait partie. Qui? Il s'appelle Mikael Bassat et sa passion du poisson n'est pas tombée du camion Picard-surgelé. Avec son père, il s'adonne à la pêche depuis toujours du côté de la Seyne. Le poisson local à Mikael Bassat, c'est son dada et il ne fait pas de sushi à l'hippocampe. L'amateur sera heureux de trouver des plateaux de sushi "élevages" et des plateaux de sushi "sauvages". Hé oui mes petits bigorneaux… ça vous en bouche un coin hein? Avec Mauricette qui a toujours aimé entrer en Seyne, on se défoule sur le "plateau duo" avec sauvage et élevage. Absence de cynisme intégral, pas de balivernes: le patron va chaque matin voir ses amis pêcheurs du côté de Saint-Elme. Du coup aujourd'hui, de la pélamide au programme, autrement dit de la bonite: jeune thon. Et du saumon, non sauvage mais Label Rouge d'Ecosse, bien meilleur que le trop gras norvégien. Bref! 36 pièces sur un plateau! 6 maki et 12 california (14/20), 2 nigiri saumon, 2 nigiri pélamide, 2 nigiri crevettes (14,5/20) et 12 sashimi, 6 saumon et 6 pélamide (15/20). Le sashimi, ya pas mieux pour mesurer la qualité du poisson. Par pure curiosité, je joue les prolongations avec un "rouleau de printemps pélamide, avocat". Fait minute comme le reste, feuille de riz fine et feuille de laitue. 14,5/20. Fin du repas! Boutique colorée un peu rafistolée pour cause d'ouverture récente avec les moyens du bord, mais rigolote dans sa version camping amélioré. Mais c'est propre, et surtout question sushi, c'est vraiment du sérieux. Si vous êtes un pinailleur de la norme du bon gout et collectionneur d'œufs de Fabergé et qu'en plus vous marchez en Louboutin, vous tordrez un peu le nez! Et puis les plateaux sont à emporter au cas où

vous préféreriez regarder le RCT à la télé en mangeant. C'est à La Seyne, à droite quand vous regardez l'entrée de église, à gauche si vous en sortez. Une petite rareté et le gout du poisson, beaucoup de gout avec ce "sushi poisson sauvage" de Méditerranée! Avec parfois même des sashimi de… galinette! On se demande bien pourquoi personne n'y avait pensé avant!

Chef: Mikael Bassat

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Formules 10€, 13€, 14€ et 21€. Plateaux de 13€ à 69€. Autre composition sur devis. Carte. Choix de rhums, de Whiskies et de bières. Fermé midi le lundi, mardi et mercredi. A emporter et livraison possible. Parking Martini (pas cher) à deux pas.

1 rue Jacques Laurent
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.07.70.30.71.47
www.laseynesushi.com

A EMPORTER – LIVRAISON POSSIBLE
SUSHI DE POISSONS DE MEDITERRANNEE

LE DUPLEX

NT ΨΨΨΨ1/2

La Seyne sur mer, Fabrégas: tenter le gentil repas à deux pas des vagues. Esprit de maison de pêcheur, reprise et rénovée par Christine Lafargue et Laurent Hasson début 2016. Advienne que pourra, on verra ce qu'on mangera. Quoiqu'il en soit et puisque le pire n'est jamais certain, vue mer. Avec de tels intitulés de plats hors des cartes battues, vaut mieux que le cuisinier assure comme une bête sous peine que Mauricette pouffe sous son manteau en poils de maquereaux. Mise en bouche, terrible. C'est là qu'on a pigé, déjà. 16/20. Entrées: "tartare végétal: betterave rouge et Chioggia, vinaigre d'épices, huile d'herbes, jeunes pousses": un jaillissement! Allumettes de chioggia rose-mauve, brunoise crue de betterave rouge. Fluide 15,5/20. Mes "sashimis de poisson du moment, caviar de yuzu, mangue juste tranchée, coriandre, sésame wasabi". Grand moment! Plat qui ne claironne pas, aucun cosmétique inutile, tout participe. Tient du diable puisque dit-on, il se cache dans les détails! 16,5/20. Comme il est dit: "généreux filet de poisson du moment à la plancha, ratatouille de Fabregas, purée de carotte au curcuma, jeunes pousses et sauce ponzu"! Cuisson maniaque du loup! La recette réveille, anti plan-plan. 16/20. Mes "noix de St-Jacques à la plancha, risotto de riz vénéré, émulsion homardine, tuile dentelle de Parmigiano Reggiano à la minute": comme dans un rêve, mais en mieux. Coquillage sans corail juste saisi, assiette nerveuse, dressage d'excellence. Que c'est bon. 16,5/20. Et voilà. Approchez vos esgourdes que je vous dise. Victor Méric était aux côtés de Christophe Dufossé pour la 2ème étoile dans "Le Magasin aux Vivres" à Metz (57). Puis retour à Marseille chez Passédat (13). 27 ans seulement, mais les voyages sous des latitudes aux cuisines plus exotiques et une curiosité naturelle feront le reste. Pour autant, ces prestigieuses expériences ne sont que des leviers d'un talent naturel, par ailleurs polymorphe: c'est une autre histoire! Une cuisine savoureuse et expressive, d'un funambulisme mêlé d'innocence et de rigueur. Quel cuisinier mes enfants! Recrutement lumineux d'une direction à la vision humaniste, n'ayons pas peur des mots. La meilleure table de la Seyne sur Mer… trio de tête entre Toulon et Saint-Cyr! Et puis Christine Lafargue propose une belle cave abordable, choix cossu de vins au verre! Ouvert (presque) toute l'année, table interdite aux clients pressés stressés! Merci qui?

Chef: Victor Méric

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus 45€ et dégustation 80€. Carte sur 3 mois. Entrées dès 13€, plats dès 20€, desserts dès 8€. Bar à vins. Ouvert 7j/7 le soir en été, midi se renseigner. Hors-saison: se renseigner. Accueil groupes. Terrasses 4 saisons. Parking aisé hors saison.

1809 route de Fabrégas
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.06.51.97.48.64

BAILA PIZZA

NT 0

Une franchise qui a pris ses quartiers au rez-de-chaussée de l'hôtel Kyriad, sur le port de la Seyne. Franchise, je ne l'ai compris qu'en mettant le pied dedans. Les codes visuels, l'auto-promo décomplexée et le catalogue des plats ne laissent aucun doute à ce sujet. Sauf que mes petits moineaux du Congo, l'accueil de la petite dame qui semble être la directrice, c'est du tonnerre. Du genre tellement impliquée et cordiale que tu as espoir: bien manger sinon ça te fera mal au cœur d'épingler. J'épingle: c'est pas bon, je suis triste. On retrouve rapidement les travers lourdingues des franchises sans âme: cuisine amorphe à base de produits moins que moyen, optimisation comptable gratte-grammes et donc, gratte-centimes. De mon menu à 18,90€ avec boisson et café, on pourrait retenir le tarif apparemment avantageux. Une illusion d'optique amplifiée par du choix dans la proposition. Pour moi, entrée avec "salade périgourdine" barbouillée de balsamique, le déguisement des assiettes médiocres. Aussi deux croutons, feuilles de salade fraiche, bouts d'œuf, bouts de tomates, lardons calibrés, gésiers confits déchirés, champignons de Paris frais émincés mais noircis par le stockage trop long.

SUICIDE ?
NON, POKEMON GO
OLIVER

Comme le (bon) pain: sec car coupé trop tôt. 12/20. On peut lire que la pizza est au feu de bois, que la pâte et le coulis de tomates sont "bio". Alors j'ai pris la pizza "reine": champignons frais, jambon radin et fin, mozza souple, olives noires dénoyautées les pires du marché, du pneu cartonneux. Pâte très fine, plus pour des questions d'économie que de style. 11/20. Et puis le dessert, calamiteux. Un redoutable étouffe-chrétien, à double-titre puisque quand on le mange, on porte sa croix. Un "moelleux au chocolat" pas moelleux du tout gavé de parfums de synthèse. Une part de gâteau qu'aurait pu faire Tati Danielle pour refiler à 4 heures aux gamins pour qu'ils ne reviennent jamais. 6/20. La direction ne s'étonne pas de l'assiette abandonnée à peine entamée, et est d'accord pour dire que ce "moelleux au chocolat" est mauvais. N'empêche qu'il m'a été servi sans état d'âme. Faut pas gâcher les fonds de tiroir. Sinon c'est gaspillé. Et les clients gaspillés, c'est pas dommage? Pour faire bonne mesure, on me facture le menu affiché 18,50€ à 18,90€. Quand on gratte, on ne gratte pas à moitié. En tous cas, les bons pizzaiolo alentours n'ont pas de soucis à se faire.

Chef: allez savoir!

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formules 10,80€, 14,50€ et 18,50€. Enfant 6,9€. A emporter. Parking.

1 quai du 19 mars 1962
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.66.43
www.bailapizza.com

LE MANUREVA
DU PERE LOUIS
NT ΨΨ

Un panorama à couper le souffle sur la baie de Balaguier, impeccable dans sa puissance rustique non balnéaire, le contraire de la frime tropézienne, du tape à l'œil aux mirettes pour gogo en virée. Bref! Je suis entré dans la grande salle un pied devant l'autre, salle réputée jusqu'alors pour être utilisée lors de mariages. Aujourd'hui samedi, elle ressemble à un hall de gare vide attendant un karaoké, boule disco, projo de couleurs et gros haut-parleurs qui s'échauffent. Enfin bon. Dans de telles conditions de vue mer, de soleil printanier et de platanes qui font de l'ombre, casser une croute en extérieur sera un plaisir… obligé! Et puis une jeune femme pleine d'entrain s'est occupée de mon cas de client. Elle est formidable, joyeuse et heureuse de faire son boulot. Pas la formule à 16€ le ouic-end, alors ardoise. Pas grand-chose (tant mieux) mais suffisamment: quelques salades entre 13€ et 18€ quand même, une sizaine de plats de 15€ à 18€. Dont le "wok de poulet façon thaï". Avec des petits légumes frais cuisinés et bien coupés, des pâtes qui se tiennent. Sauce soja fine, un plat gourmand généreux. Un véritable cuisinier est aux manettes! 14€ et 15/20. Moins de délicatesse avec le dessert, un "café gourmand" un peu laborieux même si volontaire: une panacotta aux fruits rouges bien, un tiramisu du jour dans un petit verre, un soupe melon-basilic nulle, une tarte aux pommes évitable. Le café Henri Blanc ne fait rien pour arranger, comme à son habitude. Ensemble voté à 12/20. Voilà. La boutique est "saisonnière" et c'est dommage pour ceux qui ne vont au restaurant que l'hiver. Je vais être obligé de m'arrêter dans mes explications car en vérité, je n'en saurais pas plus sur la boutique tenue en association par Véronique Loppy: c'est l'agréable serveuse radieuse comme un soleil. Et un soleil sur l'anse de Balaguier, c'est pas rien!

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 12/20. Toilettes pas vues. Formule 16€ et menu 21€ midi semaine. Ardoise. Terrasse panoramique. Location de salle. Parking privé.

Anse de Balaguier
555 corniche Bonaparte
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.87.02.29 et 06.14.19.63.96

LA CRÊPE
NT Ψ

Quand même! Ya marqué "La Crêpe" au frontispice de la boutique! On est quand même un peu loin de la crêpe formidable qui croustille comme à Ploemeur, Guiguen ou Roscoff. Et c'est pas parce que c'est une crêperie de galerie marchande qu'est obligée la prestation terne. Je parle de la cuisine car au niveau de l'accueil et du service, la petite dame souriante est exceptionnelle de convivialité. Quel sourire communicatif! Remarquable! Le contraire d'une bretonne qui fait la tronche! Bref! Avec Mauricette, on aurait bien aimé que la cuisine suive. Elle se cantonne dans le strict minimum pour sustenter le pousse-caddie qui fait le plein de la semaine. Et le personnel de la galerie y trouve le réconfort lors des pauses méritées autour d'un café ou d'un coca bien installé dans les jolis fauteuils, ou dehors si clope. Autant dire que c'est pas la peine de faire du Mozart en cuisine. Une quinzaine de galettes (blé noir), des omelettes, des quiches, des pâtes et une suggestion du jour. La dame au chapeau vert fonce comme souvent sur la galette "Guéméné" curieusement classée dans les "complètes". Mais qu'importe! Oignons confits, pomme cuite et la fameuse andouille de Guéméné taillée en fine tranche. Préparation correcte, mais la galette est trop molle et surtout manque bigrement de sel. Mauricette m'a regardé avec ses yeux globuleux de gobi derrière ses lunettes aux verres épais puis a vidé la salière sur sa galette. 12/20 pour la préparation. Et 11,2€ quand même pour l'addition. Moi j'ai visé comme toujours celle qu'on nomme "la complète" curieusement

classée dans les "habituelles": "jambon blanc, emmental, œuf". Molle aussi, et j'ai vidé le reste de la salière dessus. De plus, la farine de sarrasin est beaucoup trop coupée au froment. Enfin bon. 12/20 et 7,5€. Moyen donc. Le bon point étant la sobriété de la présentation, pas de feuille de salade, pas de chichi: tant mieux! Comme je voulais faire le tour du propriétaire, j'ai conclu par la fameuse "beurre sucre". Celle dont je rêve en regardant un coucher de soleil à La Croix de Maudez. On revient sur terre: beurre doux! Aaaarghh… La direction fait ma crêpe beurre-sucre avec du beurre doux! Et elle est n'est pas assez cuite! Ça vous pèse sur l'estomac jusqu'au lendemain matin! Bref! 7/20 et 2,5€. Pas de choix de cidre, le demi d'une banalité bas de gamme est vendu 6,8€ le demi. Le cadre de cette crêperie approximative est très agréable, clair avec terrasse. L'endroit amical notamment grâce au personnel souriant, mais pas pour la crêpe au sens où l'entend un amoureux de la chose bretonne.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes loin dans la galerie. Suggestion du jour. Formule 13,90€. Galettes dès 6,5€. Carte. Fermé dimanche.

Centre Commercial Auchan
Boulevard de l'Europe
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.41.56.71

SIX-FOURS

LE MONT SALVA

ΨΨΨ

Non seulement la cuisine est bien assise sur une Provence qui chante les recettes locales (lire les spécialités), mais étonnamment, la clientèle est majoritairement… locale! Ya pas meilleure preuve de sérieux que l'habitué serviette au cou, couteau-fourchette au garde-à-vous! Il se déplace toute l'année et parfois en grappe d'affamés, mariage de la belle-mère, noces d'or du p'tit dernier ou baptême du grand-père! Tous se précipitent au Mont Salva comme on va en pèlerinage! Pour se régaler d'une jolie cuisine de nature, belle salle aux baies vitrées ouvertes sur le parc et la pinède, terrasse ombragée à l'abri du Mistral si ça vous chante! Et même véranda, quand on hésite entre la cheminée et les zozios! La cuisine de Loïc Hilaire est futée, alternant tradition régionale et recettes hors des assiettes battues. Exemples avec la belle "aubergine confite à la brousse" qu'aurait pu dresser un pâtissier, comme un gâteau cerclé à température, coulis de tomate et huile d'olive, ensemble fruité. 15/20. Et le fin "parfait de saumon et St-Jacques, crème citron et poivre". Une tranche gourmande lardée poireau, lisibilité des ingrédients. De la cuisine ça m'sieur-dame! 15/20! Devant moi, Mauricette s'est mise en position de méditation, mains jointes et ses gros yeux globuleux fermés. Une pensée pour les attablés du bord de mer, tout près et à deux pas, qui ne connaissent pas le Mont Salva. Si j'aurais su, j'aurais v'nu. Elle se réveille en sursaut devant un "osso bucco de veau" bien cuisiné malgré la viande un peu revêche. 14,5/20. Le "carré d'agneau, pommes de terre grenaille, jus de sarriette d'été" est un vrai carré, quatre côtelettes et un jus du tonnerre, un jus de cuisinier qui goute ses jus et sauces. 15/20. Plateau de fromages! Voui madame! Voui môssieur! Et choix conséquent! Desserts en roue libre, une "crème caramel" dans les règles à 14,5/20. Et surtout un redoutable "cheese cake" d'une superbe sobriété et aux codes très pâtissiers! J'en dis pas plus! Vous verrez! Enfin: vous gouterez! 15,5/20. A l'accueil, Yolande Lisbonne est fière des assiettes de son fils de cuisinier. Comme on la comprend! Le service qu'elle encadre est impeccable, entre jeunesse "vieille garde" qui assure et apprentis plein d'envie. Bref! Jardin ou cheminée, c'est ouvert toute l'année et on y est reçu comme des princes en goguette! Même Mauricette en bicyclette!

Chef: Loïc Hilaire

Spécialités: loup ou dorade en croute de sel. Rougets au fenouil confit. Soupe de poissons des pêcheurs du Brusc. Bouillabaisse (sur commande). Pieds paquets marseillais. Côte de bœuf à la cheminée. Filet de bœuf sauce aux cèpes.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 21€, 31€, 41€, 49€ et 50€ (bouillabaisse). Carte. Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Parking. Groupes 120.

Chemin du Mont Salva, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

BANQUETS MARIAGES 140 PERSONNES

BLUES BEACH

ΨΨ1/2

Boutique plantée à l'année qui sous des apparences de restaurants de plage saisonniers a également développé une clientèle locale. C'est ainsi mes frères qu'à l'année et dans le meilleur des mondes de Laurent Dale s'entrecroisent une jeunesse heureuse devant ses cocktails servis dans le salon lounge, des familles entières qui se retrouvent attablées devant les braseros à volonté, pépé et mémé qui trempouillent la mouillette dans le camembert rôti, les abonnés du ouic-end qui ne jurent que par les moules gratinées, et mon habituée de belle-sœur qui est venue plus qu'hier, moins que demain. Avec Mauricette qui l'hiver en bord de mer enfile ses tongs à fleur avec des chaussettes, on est donc retourné au "Blues Beach". Non qu'il s'agisse de grande cuisine, peu d'intérêt pour un

restaurateur à se bousiller le moral à faire du Mozart dans un tel contexte touristique. La cuisine reste relativement simple, mais les assiettes sont appliquées: camembert rôti (celui de pépé et mémé, oui, c'est lui), magret au miel, faux-filet beurre maitre d'hôtel, tartare poêlé, moules marinières, au curry ou savoyardes, conchiglies aux palourdes et chorizo, seiche entière grillée à la plancha… Des recettes "hors-saison": os à moelle, foie de veau au cidre, mignon de porc aux pommes, fondue normande et le fameux dessert "tourgoule" apprécié des initiés normandophiles! Mauricette photographie les Harley-Davidson devant le restaurant puis se met à chanter du Elvis Presley en passant commande de son "Blues Burger". Du maousse dans le copieux. Tellement qu'elle se l'enfile en deux voyages, avec un trou normand au milieu. Du grand frais, viande de boucher, tomate et oignons frais, fromage fondu comme il faut. Plus cher que celui des Couic et Maquedo, mais tellement meilleur! Et tu manges rien d'autre! Enfin peut-être, mais demain! Bref! 14,5/20 pour 15€. Personnellement, je me suis concentré sur la suggestion du jour, la "brochette de la mer". Sur la brochette: rouget, capitaine et seiche. Mais à côté, belles noix de St-Jacques comme si le cuisinier ne voulait pas les embrocher. Beurre blanc citronné extra. Et une sorte de tian, sans aubergine mais avec des carottes! Et un délicieux flan de légumes de caractère, bien appuyé sur le cumin. 14,5/20. Dessert du jour: "tarte à la Reine-Claude". Un dessert maison qui n'était pas obligé d'en faire autant dans le décorum pour me séduire: bien faite! Bel équilibre sucré-acide, bravo. 14,5/20. Service féminin ce jour, ambiance copains-bar d'un côté, restaurant avec terrasse ouverte à l'abri des vents dominants de l'autre. Ça vous va? Nous aussi!

Chef: Tony Dufresne
Second: Camille Martinez
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ et menu 18€ midi et soir jusqu'à 20h30 sauf samedi soir, dimanche et jours fériés. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60. Ouvert 7j/7 à l'année le soir et fin de semaine le midi. Ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10

RIVIERA III

ΨΨΨΨ

Un chef est souvent redoutable lorsqu'il s'émancipe du strict démonstratif pour une technique à l'efficacité directe, poum dans la mirette, boing dans la papille. Comme tous les arts, la technique se planque derrière le talent. Et de talent, Benoit Simian en déborde. Doublonné au discret propriétaire Pierre Lorin, ce fin cuisinier est une redoutable machine de guerre contre la médiocrité. Les deux se sont connus à l'école hôtelière Saint-Louis à Toulon, suivront des expériences: Radisson de Nice, La Messardière de Saint-Trop', la Villa Belrose à Gassin. Bref! La carte du moment nous en fait passer un sacrément bon. Le soir, les festivités débutent à 31€. Mise en bouche terrible qui vaut un 16/20: "velouté de carotte, cumin et fève de tonka". Pour obtenir un tel résultat, autant vous dire qu'il ne faut pas cuisiner comme un tractopelle et j'ai le plus grand respect pour les terrassiers. Toujours attirée par le classique, Mauricette file sur un "mi-cuit de foie gras de canard, pâte de coing et mousse de cardamome". Enfin classique… Géométrie efficace, saveurs qui ne badinent pas avec le plaisir. Minutieux mais non coincé: 16/20. Plus rustique, son "filet de bœuf rôti, pommes grenailles et châtaignes au jus de viande". 220 grammes de bœuf fondant comme du beurre, filet rond réglementaire, tenu chaud sur une planchette en bois d'olivier. Petits légumes de saison alignés qui ne connaitrons jamais la déchéance de finir chez Bonduelle comme leurs cousins. 16/20. Un travail de fond sur une recette qui aura marqué l'histoire de la gastronomie avec "grosse gambas cuite dans un bouillon de volaille, huile d'olive à la truffe, inspiration de Mr Paul". Marmite lutée de pâte feuilletée, casser la croûte monsieur le Président. Que ça sent bon! 16/20. "filet d'églefin, purée de pois cassés, coco de Paimpol (suivant arrivage) et espuma citronnelle". L'arrivage n'est pas arrivé, mais le plaisir: oui! Quand le poisson aura ce gout à la cantine, les enfants mangeront aussi les légumes. 16/20. On voulait faire l'impasse sur le dessert et puis finalement, le "café expresso avec son assortiment de mignardises". Brownie excellent, flan pâtissier un peu terne, panacotta fine avec des strates framboise et passion. Petits fruits et même un macaron. 15/20. Cave(s) qui assure(nt) (lire plus bas) et petite terrasse vue mer bienvenue aux beaux jours, planquée derrière. Adresse de superbe qualité et au teint frais! Singulier à une époque où la qualité dure peu, bouffée par le quotidien cruel.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2,1€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 15€ et 21€ midi semaine. Menus 31€, 45€ et 75€. Enfant 12€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Petite terrasse vue mer. Fermé dimanche soir et tout lundi hors saison. En saison: se renseigner.

70 rue de la Citadelle
LE BRUSC
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.01.21
www.riviera3.fr

CAVE A CIGARES - CARTE DE WHISKIES COGNAC ET ARMAGNAC

SAVEURS DU BRUSC

NT ΨΨ1/2

C'est nouveau ça vient de sortir, et ça remplace le bar "le Mistral" que les autochtones connaissaient bien. La boutique est refaite de frais, ensemble propret comme un sou neuf même que les baies vitrées, on mangerait dessus si on était des tarentes. Dedans, un côté "traiteur" et de l'autre, quelques tables blanches un peu austères mais les chaises sont confortables. Aucun menu, et la carte n'est pas donnée: aucune entrée à moins de 10€, pâtes à 15€ et 22€, hamburgers 18€ et 19€, viandes à partir de 18€. Mauricette joue maritime avec le "roulé de filet de sole aux gambas velouté de petits légumes et ravioles du Dauphiné". Un joli travail typique de traiteur et ça tombe bien! J'apprends que le cuisinier était voilà peu… traiteur du côté de Marseille, à Plan de Cuques pour être précis. Mais passons! C'est bon, bien cuisiné et les cuissons sont respectées. 14,5/20. Pour 23€ quand même. De mon côté, "magret de canard rôti au caramel de cidre fermier, gratin dauphinois et ses tomates grappes rôties". Un descriptif proustien qui ne fait pas dans la sobriété, mais le résultat a de l'allure et confirme que le chef est un bon saucier. La viande est parfaitement cuite. 14,5/20 pour 18€, ce qui est correct pour un magret entier. Le sucré est le talon d'Achille de la maison. Ils sont trois à la carte, fondant au chocolat, crème brûlée et une "tarte aux pommes" de sous-traitance, du genre que ça fait mal de la payer 7€, même avec une boule de glace vanille et un pet de Chantilly. 13/20. Monsieur est réservé, tête rentrée dans le cou, furtives apparitions en salle… Madame est un tantinet approximative au service et du haut de son amateurisme guindé, elle aurait tendance à "prendre les gens de haut" comme on dit quand on vit en bas. Dommage car son mari est fort bon cuisinier.

Chef: Olivier Magnan

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Carte. Terrasse. Traiteur. Retransmission de match de foot à la télé.

149 rue de la Citadelle
Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.88.69.18 et 06.19.63.50.41
http://www.saveursdubrusc.fr/

SOLLIES TOUCAS

LA BASTIDE ENCHANTEE

ΨΨΨ

Au cas où vous soyez de ces suspicieux de tout qui ne doutent de rien, notez comme possible de régaler le chaland avec finesse et générosité dans un simple menu à 17€. Servi midi et soir chaque jour de l'année. Sur du double nappage et avec des serviettes en tissu. Au rythme d'un service tout sourire et un peu à l'ancienne, je veux dire pas du genre à passer des SMS en vous amenant le pain, Firmin. Ce genre d'ambiance heureuse fait généralement gagner dix ans à Mauricette. Dommage qu'on ne puisse pas venir manger tous les jours ici! Bref! Didier Soinard, nouvel impétrant des lieux. Un quadra qui a fait de la bonne humeur un style de vie, et du travail bien fait une philosophie. Avec les piliers de la maison Thierry Hilaire en cuisine et Sandrine Patras en salle, faudra donc pas être étonné si ça vous plait! La dame au chapeau vert adopte ce fameux "petit menu"! "Aubergine en éventail": il est bien connu de nos services, ce qui explique qu'on y replonge avec plaisir! Provençal assumé avec ail discret, coulis de génie! Parfait en version tiédie, 15/20! Généreux "gratin de cannelloni comme chez la Mamma". Le chef confirme un vrai talent de saucier. Et vous, vous saucerez, comme tout le monde. 15/20. De mon côté attaque sur le front du Noooord avec "caquelon de Maroilles et menthe fraiche". Connaissez-vous le Maroilles? Un fromage reconnaissable entre mille très éloigné de la Vache qui rit. 14,5/20. Retour dans le Sud avec le "bocconcini de veau" servi avec des pennes rigate. La sauce, c'est le diable. Rustique et épaisse, des herbes, des morceaux de tomates, oignon, jambon. Moun diou qués buon… 15/20. Précisons qu'entre nos entrées et plats, nous avons droit au "Trou normand". Voui mes Seigneurs. Et au "chèvre aux herbes" entre plat et dessert. Voui mes Princes. Nos desserts sont de la famille chocolat noir avec "tarte chocolat et caramel maison", une délicieuse ganache un peu trop sucrée quand même, et "poire pochée sauce chocolat et son crémeux praliné" avec une vrai poire et du vrai chocolat chaud dessus, comme à la télé. Parfaite, 15/20. Rien ne brouillera ce tableau idyllique sauf si vous omettez de réserver votre moment de table improvisé. Sinon, il est possible que votre tête à tête en amoureux tombe au beau milieu d'un mariage de 180 personnes! Vous voudriez être le seul à connaitre les bons tuyaux du BàO?

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: casserons à la Marseillaise. Magret de canard en croûte de sel. Souris d'agneau braisée. Seiche entières à la façon du chef. Filet de bœuf à la crème de mascarpone et morilles. Médaillon de ris de veau aux cèpes.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Richard 2,3€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus 17€, 29,5€, 39€, 48€. Enfant 9,5€. Carte. Diner dansant vendredi et samedi soirs: 34€ et 39,5€. Terrasse. 3 salles de 30 à 180. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Chambres possibles.

3553 RD54
Les Hauts de Guiran
83210 **SOLLIES-TOUCAS**
Tél.04.94.48.95.55
www.restaurant-labastideenchantee.com

BANQUETS MARIAGES 140 PERSONNES

TOULON

LE VOG

ΨΨΨ

Face à la mer et Mauricette en escarpins Lou Boudin dans le sable, Saint-Mandrier en fond de toile. Ah ça. Le moins qu'on puisse dire, c'est que la table de Marie et Stéphane Guiribelli tranche avec la production touristique basique: ce n'est pas le rade de la rade! Etablissement soigné dans son entièreté de la tête aux pieds dans l'eau, la cuisine fuit la règle de la facilité balnéaire. C'est souvent ainsi quand un restaurateur fonctionne à l'orgueil. Plutôt arrêter le métier que de ne pas en être fier. On déplace les montagnes, avec un orgueil bien placé. Et aussi des clients, plein de clients qui viennent et qui reviennent. Qui s'infiltrent parfois ici jusqu'en en cuisine, alpaguant le chef Guiribelli, "Stéphane, tu me fais ce que tu veux aujourd'hui!". Bref! Dans ce lieu de rêve, on y croise forcément la cuisine du poisson et ses à-côtés: daurade, Saint-Pierre et chapon frais grillé, daurade et loup en croute de sel, soupe de poisson maison, petite friture mixte, puntilla frits ail et persil, calamars à la plancha et le véritable aïoli provençal! Deux années de suite je me suis régalé ici avec les linguines aux palourdes. Un monument de la cuisine transalpine collé à la carte du VOG depuis le début. Je file vers la 3ème fois mais Mauricette me fixe avec ses gros yeux globuleux à cause de ses lunettes en cul de bouteille, comme un lapin pris dans les phares: "pas question, le reste aussi est très bon". J'ai pas moufté et embrayé sur "filet de Saint-Pierre en pomme d'amour". Une "recette d'antan", de grand-mère. Plat en terre cuite sorti du four, pomme de terre, poireau, tomate confit dans l'huile d'olive, le poisson dessus. Idée rustique piquée dans un bouquin de vieilles recettes, parfait. 15/20. La dame au chapeau vert confirme que le carnassier n'est pas oublié avec "épaule d'agneau confite 7h, jus corsé, écrasée de vitelotte". Chair roulée et confite, deux divines tranches pour qui aime cette viande. Régal fondant à 15/20. Une touche de sucré pour clôturer avec le dessert du jour de la formule à 15€, oui m'sieur-dame. Un "baba à la framboise, sirop coriandre et crème fouettée". Biscuit maison (rare) et sirop sans rhum fruité. 14,5/20. Produits choisis sur toute la ligne: du poisson au pain bio. Des préparations et des sauces bien faites dans une tradition sagement actualisée. Convaincant rapport qualité prix, d'autant que le service mené par Marie est pétillant et sérieux. Salle bien tenue, nappages et beaux verres. Clientèle bigarrée aux accents divers qui se mélangent au bruit des couverts. Emmenez des amis de Paris ou d'ailleurs: le souvenir s'ancrera dans leurs ciboulots. Et puis si vous êtes seul, il s'ancrera dans le vôtre.

Chef: Stéphane Ghiribelli
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ midi hors jours fériés. Menu 26€. Carte. Enfant 11€. Bar. Glacier. Parking aisé. Terrasse ombragée. Plage privée. Ouvert 7j/7 le midi à l'année. 7j/7 midi et soir de mars à fin septembre.

Anse Frédéric Mistral
Plage du Mourillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.12.73.23

ACCUEIL GROUPE
GLACIER - PLAGE PRIVATIVE

LE BISTROQUET

ΨΨΨ

Le sphinx et la tornade. Sans trop faire résonner la marmite à compliments, pas trouvé mieux pour décrire ce duo de joyeux trentenaires accessoirement beaux-frères et acolytes encore anonymes tant que je n'aurais pas dévoilé leurs identités respectives, une jeunesse récemment installée dans leur "bistroquet" derrière la mairie, sur la place à deux pas du Port et de ses avanies, fontaine et oliviers, un coin apaisé de la ville fréquenté par les toulonnais, phrase trop longue, je sais. En tous cas, obligé de faire du bon et de sacrément polir son rapport qualité-prix. Alors avec Mauricette, doublure cascade de Fanny dans la fameuse trilogie de Pagnol, on l'a vérifié, ce fameux rapport qualité prix. Et d'un, à la carte. Et de deux, avec la formule du midi vendue 15€: "Cigaline de porc, pomme de terre au four". Tiens, un tuyau, ami lecteur. Quand vous voyez ce genre de plat au restaurant, c'est que vous avez un cuisinier aux manettes. Appelée aussi "araignée", la cigaline est un morceau de viande assez peu présentable mais bien cuisiné, c'est le paradis. Jus clair parfumé, tout saucé avec le bon pain, 15/20. La dame au chapeau vert savoure l'hivernal "velouté de saison" (légumes bio de la Dominette) parfaitement assaisonné, équilibré. Le trait appuyé d'huile d'olive en ajoute à la gourmandise. Le genre de babiole qu'elle sirote en émettant des petits cris de musaraigne. 15/20. Encore des légumes en pleine forme dans le "wok de poulet"! Radis, chou, carotte, oignons, pousses, nouilles, poulet mariné au curry, coriandre, citron vert et jaune… poulet tendre. 15/20. Le "café gourmand" tient sa promesse. Voilà qui nous change des insupportables banalités coutumières qu'on finirait par trouver "normales" tant elles sont fréquentes. Tiramisu dense du jour, panacotta framboisée et plus rare, brioche perdue caramel au beurre salé. 15/20. Une cuisine du marché soignée, teintée d'idées de notre époque, colorée, qui sait être raffinée. Qui sont-ce? En salle et présent jusqu'en 2010 au "Bistrot des Arts" au Mourillon. La tornade Vincent Bettoni! Virevolte entre toutes les tables et malgré le succès de l'adresse, prend le temps du conseil souriant et des explications adjacentes. Le sphinx Jocelyn Guilbaud se planque, chacun sa nature. Une paire d'années au fameux "Romana" à Hyères, ce qui explique bien des

choses. Allez hop! On fonce tête baissée… sans oublier de réserver sinon porte dans le nez!
Chef: Jocelyn Guilbaud
Carte du marché: sashimi de thon "bistroquet". Presa de bœuf sauce gorgonzola. Linguines aux crevettes. Dos de cabillaud rôti, chorizo. Magret entier, crème tartufo. Desserts maison.
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 15€ et ardoise. Groupes 24. 2 salles privatisables. Terrasse couverte et sur la place en saison. Ouvert le midi du lundi au samedi et du mercredi au samedi soir. Bar à vins.
19 rue des Bonnetières
(Place de la Poissonnerie)
83000 **TOULON**
Tél.04.89.66.59.54

Bar à vin: demi-plat, demi-tarif!

L'AROMATE PROVENCAL
ΨΨΨ1/2

Par Saint-Miam! Rien qu'à lire la carte de saison, la cuisine fait saliver! Alors bec dessus, mettez-vous à ma place! Sois patient ami gourmand, ton tour viendra! Héhé! A une époque où les messages culinaires se brouillent, pataugent dans les modes et se tiennent par la barbichette le premier qui rira, Martial Merlino et Pierre Andréini trouvent dès ouverture la vitesse de croisière idéale pour leur micro-adresse sise à l'ombre du théâtre Liberté, Toulon. Les deux vingtenaires de cuisiniers fréquentaient le même banc à l'école (de cuisine quand même) avant de rouler leurs bosses dans quelques maisons réputées. Méthode de travail rodée: deux associés, un devant les fourneaux et l'autre devant les clients, 24 couverts maxi par service, une obsession maladive du produit frais travaillé obligeant le chef à allumer le néon de sa cuisine dès 8 heures du mat'. Ça lui apprendra à être un vrai cuisinier. Mauricette qui ne croit que ce qu'elle voit et surtout ce qu'elle goûte, vise le "pressé de jeunes poireaux aux aromates et noix torréfiées". Du grand frais mis à l'aise avec une préparation "pousse au crime" doublée d'un objet d'art aux mirettes. Superbe. Et c'est ainsi mes biens chers frères qu'elle m'a regardé de derrière ses lunettes aux verres épais en miaulant "15,5/20". Ça ne l'a pas empêchée de taper dans mon "os à moelle gratiné pain de campagne aux échalotes confites". Et c'est ainsi mes biens chères sœurs qu'elle m'a regardé de derrière ses lunettes aux verres épais en gémissant "15,5/20". Finaude comme un demi de mêlée, la dame au chapeau vert embraye sur… la formule du jour à 17€! Avec "samossa de merlan aux herbes, risotto camarguais et aïoli maison". Mais un gros samossa, quand même. C'est bon ça! 15/20. Ce plat signe la volonté de classique, un côté "vieille France" assumé et non dénué de finesse: "poitrine de veau confite à la sauge et basilic, lentilles vertes au lard". Pour sûr, copieux. Un festival aromatique décomplexé y compris pour les lentilles à la cuisson millimétrée. Exemplaire: 15,5/20 pour… 18€ à la carte! Les desserts ne dérogent pas au "fait maison" tant galvaudé par ailleurs grâce à Jean-Paul Picard et Christophe Davigel que nous ne saluons pas au passage. Alors bravo pour le malin "dôme poire et chocolat", tuile, caramel au beurre salé… Tout pour plaire! 15/20. Vu le succès cinglant de l'adresse, ne pas s'offusquer d'un service vif et peu bavard: ça ne chôme pas en salle… ni en cuisine! La règle pour une tarification douce maintenue. Et gaffe! Midi ou soir, réservation plus que prudente.
Chefs: Martial Merlino et Pierre Andreini
Spécialités: carte sur 4 à 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi 17€. Menu 27€. Carte. Climatisation. Terrasse trottoir. Groupes: se renseigner. Fermé dimanche et lundi. Service tardif sur réservation.
32 rue Gimelli
83000 **TOULON**
Tél.04.94.29.73.87

LE PATIN COUFFIN
NT ΨΨΨ1/2

Tout en haut de la rue Castillon, ce qui vue la configuration en fait doublement un restaurant de haut-niveau. Pas de simagrées gastro qui minaudent, juste une savoureuse cuisine pour faire plaisir et découvrir. Mais vraiment découvrir. Arnaud Soulier fait tourner son "Patin Couffin" à bon régime. Un régime gourmand, malin, proposé par son chef: il aime bousculer les idées reçues et les conventions culinaires, enrobages et associations personnelles fortement teintées de notes asiatiques. Un as créatif hyperactif, un architecte de la recette. Avec Mauricette, celle qui fait tout pour être connue et met des lunettes noires pour ne pas être reconnue, on fonce direct sur notre entrée à partager! La bien nommée "assiette gourmande" et ses 9 recettes. Des classiques (salade de wakame, le poêlée de shitake et yakitori bœuf-emmenthal maison) et des nouveautés: foie gras poêlé sauce aigre-douce émincé de chou-rouge, beignets de gambas et légumes en tempura sauce crustacés, filets de sardines marinées sauce Xo chinoise et brunoise de tomates au jus d'hibiscus, œuf mollet croustillant et espuma d'asperge. C'est long à lire hein? Oui, mais que c'est bon! 15,5/20 d'un avis commun. Place au "porc laqué aux épices, pressé de légumes de saison, glace à la moutarde" et au "maigre à l'étuvée, lard de Colonnata, mayonnaise à l'estragon et févettes, jus de petits pois".

Deux plats performants de créativité qui répondent pourtant aux codes classiques attendus: souple, croquant, sauce épicées-herbacées, sucré-salé pertinent, saveurs tranchées culottées. 15,5/20 pour les deux plats. Le "café gourmand secret" n'en est pas un: pas de macaron Davigel, pas de cannelé Picard, pas de topping industriel. Mais un granité de mojito crème de framboise, fraises marinées mousse au citron vert sorbet aneth menthe et basilic, et macaron banane-Nutella. Vous voilà prévenus. 15,5/20. Cuisine-plaisir intelligente, voire subversive dans sa volonté de créativité permanente, hors des sentiers battus malgré son emplacement. Ceux qui n'y ont pas encore trempé la moustache seront les meilleurs VRP de la boutique en sortant, d'autant que le cadre est lui aussi, atypique et personnel. Service enjoué tout sourire. J'arrête la liste des compliments, sinon vous pourriez croire que j'insiste.

Chef: Jean-Luc Nitard
Second: Thibault Petitjean
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu 32€. Carte. Enfant 9€. Terrasse découverte aux beaux jours (fumeurs acceptés). Groupes 60 (privatisation). Ouvert tous les soirs de 19h à minuit, et le dimanche midi. Le midi possible sur réservation.

43 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.89.79.46.37 et 06.03.70.68.93
www.patin-couffin.com

SERVICE TARDIF JUSQU'A MINUIT
TERRASSE FUMEURS SUIVANT METEO

BISTROT DES REMPARTS

NT Ψ1/2

Le plus grand bien sur la boutique arrivé à nos oreilles! Un bistrot à succès mal placé, juste derrière la fac de droit et au pied de Mayol, sur sa face nord comme dirait Roger Frison-Roche, côté Porte d'Italie. Les signes engageants d'un bon coup, comme l'absence de frime globale, un bar embouteillé au fond, la souriante patronne qui discute avec des clients attablés, ma table réservée avec une serviette en tissu brodée avec les initiales de la maison, comme chez Bernard Loiseau. Vous buvez quelque chose? Deux fois. La dame m'apporte l'ardoise avec une huitaine de plats entre 16€ et 24€. Dont une andouillette à 19€. J'ai rien contre mais à ce prix, va falloir que la cuisine mouline question baromètre à talent. Avec mon air naïf de ravi de la soupe, je demande la formule du jour que j'ai vu ardoisée dehors, 18,5€. Elle doit embêter les tauliers puisqu'ils ne me la présentent pas spontanément. Enfin bon. Finalement, ma curiosité m'engage sur "poulpe rissolé en persillade et moules de méditerranée farcies". Pour 24€, sauf à être totalement décalé des réalités du monde de la restauration, il me semble que le client est en droit d'attendre un minimum de répondant d'une assiette à un tel tarif. M'arrive des rondelles de poulpes blancs et mous, absolument pas rissolés et crépi d'une sorte de persillade terne. Les six moules sont correctes, mais en plus de la préparation habituelle, le chef les inondes sous une grossière louche de crème verte et grasse, la même que sur la timbale de riz basmati du jour. En prime, deux tartines de pain de mie mou et non toastés. Dessus, une tartinade de purée de poivrons, tomates séchées etc. Laborieux: 24€ est infiniment exagéré. 10/20. Les desserts sont proposés à 8€. Survendus par le jeune homme. Vu la tournure, je me dérobe au profit du dessert du jour à 5€: "panacotta caramel au beurre salé" dont il faut louer le côté agréable et généreux du caramel. C'est souvent trop radin, le caramel au beurre salé dans la région. Là non: 14,5/20. On sent bien que la direction voudrait que le client soit content, mais la sauce ne prend pas avec tout le monde. Ça m'aurait fait plaisir, pourtant, d'être content car le "fait maison" est plutôt rare dans ces contrées hostiles au plaisir du chaland. Mais à 29€ plat et dessert (et sans boisson) pour une cuisine traditionnelle approximative dans sa réalisation, je vous propose beaucoup mieux ailleurs et même pas loin.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain mou 12/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 18,5€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Télés. Ouverture: se renseigner.

1 place Armand Vallé
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.25.17

LE PETIT PRINCE DE TOULON

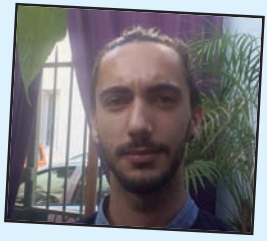
NT Ψ

Alors ya un monsieur assis et l'air un peu abattu devant une table pleine de paperasse qui à intervalle réguliers explique à deux demoiselles le métier de serveuse, une derrière le comptoir bras croisés et une devant qui mouline. Bon. Une vingtaine d'entrées ou plats, ça fait du monde au balcon. Deux plats du jour dont un filet de merlan fort appétissant et bien garni, vu sur une table voisine. Pour 13€ rien qu'au poids, c'est une affaire. Et puis j'ai vu dans la liste "magret grillé au miel". A un prix défiant toute concurrence comme on dit: 12,90€. Encore faut-il qu'il soit servi entier! C'est le cas! Entier et rosé comme demandé! De surcroit et c'est encore plus rare: le gras est scarifié pour l'aider à fondre, et est resté le temps nécessaire sur le grill! Il croustille! C'est si rare un magret bien cuit au restaurant! Alors bien sûr, ce canard n'est pas du grand label m'enfin vu le prix, faut pas s'en priver! Avec, frites fraiches et salade verte. Et sauce miel un peu bizarre. 14/20. Le "café gourmand" ne l'est absolument pas: crème brûlée convenable, deux

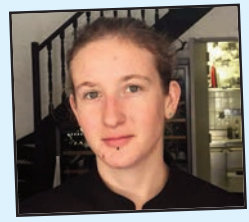
ELENA GARCIA
LA ROMANA
83 HYERES

EMMANUEL GIAMMATTEO
IOD'IN
13 ALLAUCH

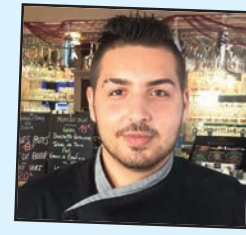
ELSA ROUX
LA PETITE FRANCE
13 LE PARADOU



THIBAULT PETITJEAN
PATIN COUFFIN
83 TOULON



JULIE GIORLA
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH



FRANÇOIS CANO
LE CAMILLO
83 SANARY

MEILLEUR ACCUEIL

MERRYL ESTRADE
LES BIENFAITS
13 ROGNAC

STEPHANE ALMELA
L'EOUVE
13 VENTABREN

VANESSA SORIA
LA TABLE D'ENZO
83 HYERES

centimètre carré de tarte aux pommes pour le coup très radine, et une pâtisserie orientale pour le coup très rance, un fond de tiroir. 11/20. Et 5,8€. Un patron, deux serveuses, au moins un cuisinier. Ça fait du monde dans la machine. Pour une dizaine de clients avec ce type de tarification douce avec le porte-monnaie dans un endroit stratégique (Place Puget): par quel miracle économique est-ce possible? Le Petit Prince… mais bien sûr! L'association de réinsertion née à La Seyne sur Mer en 1996! 20 ans! Ça doit bien marcher puisque d'autres boutiques ont été ouvertes depuis, dont celle-ci à Toulon! Puisque qu'il s'agit d'un établissement pédagogique: de la joie bon sang! De la joie! Et puis les couleurs de la peinture aux murs, marron, rose et bleu, rien de tel pour dérouter la digestion!

Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 15,5€ et 16€. Ardoise de 10,5€ à 15,5€. Enfant 9,5€. Terrasse. English spoken.

2 rue Ferdinand Pelloutier (place Puget)
83000 **TOULON**
Tél.04.22.44.07.39
http://lepetitprincelaseyne.jimdo.com/

LC RESTAURANT
NT Ψ

Avec Mauricette que la pratique assidue d'une assommante vie urbaine épuise, on voulait déjeuner à l'intérieur. Mais quel boucan! Quand on a entendu les haut-parleurs à fond les gamelles et vu la bande de copains accoudés au comptoir qui nous regardait comme si on portait le maillot du PSG, on a effectué notre fameux triple salto arrière comme Dark Vador dans "Les Valseuses" et puis on est ressorti. Une fois assis en terrasse, la carte. Evoquer ici la notion de "restaurant" est quand même un peu présomptueux. Des tapas à 7€, des entrées assemblage de 12€ à 18€, plats simplissimes de 12€ à 18€: omelettes, entrecôte, tartare, burger… Surtout que les précédents tauliers se débrouillaient pas mal en cuisine (La Cantine de Toulon). Un peu abattus par autant de banalités vendues chèrement sous l'appellation parsemée de "cuisine corse", on s'est résigné à choisir. Alors même que nous n'étions que deux clients en terrasse, on attendra nos plats plus de 30 minutes. Le "tartare corse" de la dame au chapeau vert. Viande hachée, brousse, menthe, oignons, miel. Pas bête, mais Mauricette demande du Tabasco histoire de motiver l'ensemble un poil terne. Excellentes frites. 16€ quand même pour seulement 12/20. C'est bien pratique la viande hachée. On peut faire aussi des hamburgers comme mon "ribellu (burger corse)": viande hachée (donc), panzetta, fromage corse, confiture d'oignons, foie gras. Ensemble très gras. Une curiosité: le hamburger a sans doute été dressé à la poêle! Le pain inférieur qui baignait dans le gras est caramélisé, et plus on monte dans les étages, plus c'est froid. Et puis franchement, le foie gras est écœurant en plein été. Mais il justifie le tarif qui culmine à 18€! Les frites fraiches sont excellentes, Mauricette vous l'a déjà dit. Bref! 10/20 pour 18€. Pas de dessert. On pourrait se satisfaire de la boutique si les tarifs étaient moins ridiculement excessifs. Le problème, c'est que la direction fait un partenariat avec le site de réservation "La Fourchette" qui propose une remise substantielle. Du coup, tarification de base augmentée de 30% pour faire une "remise" de 20%. Le gogo est celui qui paye plein pot, sans vraie "fausse remise". Par exemple: nous.

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 1,6€ 8/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Terrasse. Musique forte. Fermeture: se renseigner.

14 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.77.89

TOURTOUR

LES CHENES VERTS
ΨΨΨΨΨ

J'ai pas tout compris dans l'histoire, mais seule la bonne nouvelle compte! Juillet 2014, Paul Bajade revient cuisiner dans sa maison. Avec Mauricette, on reste quand même étonnés du niveau de cuisine vu que derrière, dans l'arrière-boutique où se trame les bonnes choses, Paul Bajade est seul avec un ou deux apprentis. Pour la vingtaine de veinards maxi. Ça tient du miracle! Menu du chef. Vous connaissez le menu du chef? Un menu dégustation donné pour 59€ avec choix possible! Oui môssieur! Oui madâââme! Entrée en matière avec une mise en bouche référence à un autre célèbre Paul… "moules au curry en croute lutée de pâte feuilletée". 16/20. La seconde sonne l'heure de la truffe, la fameuse "melano": "velouté de potiron, émulsion truffée, éclats de châtaigne". 16/20. Mauricette bifurque vers un "nougat de foie gras de canard aux amandes" sûr de lui, impeccable dans sa sobriété de recette, pas d'alcool. Je veux dire dans le foie gras. Passque le Morey-Saint-Denis 1er cru de chez Anne et Hervé Sigaut, elle peut pas dire qu'elle n'était pas là pour le vivre vu qu'elle a sifflé les 9/10ème du divin flacon! Bref! 16,5/20! Même note pour ma "tête de veau aux herbes, filet de Muscat de Beaumes de Venise réduit". La sauce émulsionnée est un bonheur de légèreté gourmande. Voilà notre "risotto Carnaroli aux asperges et fricassée de homard". Drôle comme ce plat est tonique, plein d'entrain. Souvent, les recettes maitrisées depuis longtemps finissent par baisser d'un ton, ne plus se regarder plus en face, n'ont plus envie. Plat ici vif, décidé: 16/20. La dame au chapeau vert choisi le "filet de bœuf origine France aux truffes et foie gras, fine purée aux truffes" pour accompagner son Bourgogne rouge. 16,5/20. Je sauve un verre pour ma "feuillantine de

joue de porc aux truffes et foie gras sur compotée de chou à la couenne". Nouvelle recette de Paul Bajade! Pâte feuilletée maison, chou macéré dans le jus des joues, vous gouterez peut-être un jour. Un modèle parfait de recette de cuisine bourgeoise effectuée avec des produits simples. 17/20. Pause rafraichissante avec le "caillé de vache frais des Alpes au miel de romarin de Provence, sablé de pois chiche". Et puis la farandole des desserts, comme un café gourmand géant qui serait bon! "Tuile aux fruits rouges, pêches rôtie au lait d'amandes, crème brulée à la lavande, baba au rhum, poire au vin sauce au chocolat et d'autres". 16/20. Une "cuisine plaisir" loin des clichés à la mode, modèle d'efficacité généreuse et bigrement gourmande ou la truffe est reine. Toutefois, je me demande si les plats auraient la même succulence sans le remarquable service de William Dourlens et les dessins de Ronald Searle.

Chef: Paul Bajade

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu dégustation 59€ et menu truffes 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et début juillet.

Route de Villecroze
(entrée du village en venant de Villecroze)
83690 **TOURTOUR**
Tél.04.94.70.55.06

VILLECROZE

AU BIEN-ÊTRE

NT ΨΨ

Endroit épatant d'isolement hors du temps, hôtel-restaurant noyé dans le vert qu'on rejoint en se faufilant dans une voie biscornue du genre qu'on se dit "on a dû se tromper" à chaque mètre si on n'est jamais venu! Phrase longue hein? Oui, comme le chemin. Bref! Grande terrasse ombragée toute en longueur de l'été, intérieur cheminée dans un cadre soigné un peu désuet, nappages et rideaux blanc cassé et lie de vin. Patron-serveur particulièrement avenant, presque joyeux. Parfait! Mauricette était parfaitement à son aise jusqu'à lecture de la carte, pas donnée. Ce qui ne veut rien dire tant qu'on n'a pas mangé. Et on a mangé. Cuisine traditionnelle simple indiscutablement élaborée avec des produits frais. Pour autant, rien ne justifient de tels tarifs: menus 29€ et 39€. Même dans un tel environnement et avec des serviettes en tissu. La formule à 23€ est tirée du menu à 29€. Agréable entrée avec "la salade fraicheur parfumée à l'estragon, son Lucullus de lapin". Légumes frais qui pètent la forme et estragon délicat. Lamelles de lapin et bouts de carotte en gelée, une tranche. Joli et bon. 14,5/20. Moins intéressant malgré l'excellente purée de pomme de terre et les dés de légumes frais, "le suprême de volaille poêlé au pesto". Un blanc de dinde poêlé et grossier, coupé en deux dans sa longueur. On fera deux parts avec. Cantoche. 13/20. Un flutiau mignon: "le croustillant de fromage de chèvre et de miel de Provence" de Mauricette. Posé sur une saine verdure. Dedans, un excellent fromage avec… du poivron rouge. Plein. Faudrait prévenir le client. C'est compliqué le poivron. 13/20 après dépiautage. Le serveur retire nos assiettes, et un peu gêné remarque le rejet du poivron. Mauricette, toujours bienveillante sauf quand elle se met en colère, lui glisse "vous pouviez pas savoir que je ne digère pas le poivron". 15 minutes plus tard, le serveur lui amène "le cabillaud en crumble d'amandes et olives vertes". Poisson frais bien cuisiné avec notamment… une brunoise de poivrons rouges crus! Le genre qu'on peut éviter de mettre à la dernière minute… si consigne transmise aux cuisines! Penses-tu Lulu! On s'en tape! 13/20 contrarié. Du coup, on a décidé de ne pas prendre de desserts. Juste un café. Vendu 3€. Bing dans le nourrain! Demandé court et amené long! D'un coup, on se croirait dans un piège à touristes sur la côte! Eau gazeuse à 7€ la bouteille! Paf! Cuisine simple et bien trop chère pour le niveau. Un loupé.

Chef: Florence Audier

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain maison 14,5/20. Café Richard 3€ 9/20. Toilettes 14,5/20. Menus 29€ et 39€. Terrasse ombragée. Hôtel. Piscine. Parking. Fermé le midi les lundi, mardi et mercredi.

523 chemin du Bien-Être
83690 **VILLECROZE**
Tél.04.94.70.67.57
http://www.aubienetre.com/

VAUCLUSE

ANSOUIS

LE GRAIN DE SEL

NT ΨΨ

Quand j'ai dit à Mauricette qu'on allait casser une croute à Ansouis ce midi, elle a pris l'accent anglais de "Chapeau Melon et Bottes de Cuir": "how my dear… Ansouisse… extla, on ramènera du chocolat!". Faut la suivre, la dame au chapeau vert. Bref! Avec celle qui a toujours eu le physique de Benny Hill alors qu'elle se croit Lady Di, on adore ce village. De la vieille pierre en veux-tu en voilà, ses jolies ruelles casse-cou, ses jardins cachés… Et puis ce restaurant, plus original que son nom. Ya pas de mal non plus. Comme s'il n'y avait pas assez de restaurants baptisés "grain de sel". Enfin bon. Mistral plein pif sur les terrasses, judicieusement protégées pour certaines: trois belles terrasses étagées entre pierres et lavandes. Extra, panorama magnifique. Bref! Accueil et service un peu décevant, du genre qu'on trouve justifié en fin de saison plutôt qu'en début. Voyez? Le cuisinier qui sort

parfois des cuisines est le plus passionné, à tendre l'oreille à certaines tables. Belle idée au rayon des vins! Deux tarifs, point barre: 22€ et 32€! Pour une trentaine de références. Menu à 29€ indisponible les midis de semaine, mais celui à 15,50€ a du succès! Même sans choix, il est bien! Mauricette s'est chargée d'en faire le tour avec "brique au gorgonzola". Une feuille de… brick qui renferme une généreuse portion de fromage, pas radine. Le cœur n'est pas chaud et encore moins fondu. Du coup Mauricette en a mis dans sa poche pour faire une pizza le soir. 14/20. Elle poursuit avec "lasagne à la brousse, tomates et basilic". Ça fait quand même beaucoup de fromage dans un menu sans choix, m'enfin bon. Assiette familiale, tranquille à 14/20 encore. Elle monte à 15/20 avec son délicieux "crumble pêches abricots". Fruits confits, crumble pas mou du genou comme souvent. 15/20. En parallèle du menu, des "plats du jour". Peu de propositions. Une anchoïade, des pennes au pistou, une escalope de veau et ratatouille et "aubergines au four garnies de tomates, mozzarella et speack". Mauricette: "tu vois? On pourrait faire une pizza trois fromages!". M'arrive une demie aubergine coupée dans la longueur et farcie, comme décrite ci-dessus. Seulement voilà: plat froid, j'attendais du chaud. Passe encore. L'aubergine est quasiment crue. Je sais pas vous mais moi, l'aubergine crue, je mange pas. Averti de ma surprise, le serveur changera sans la moindre hésitation mon plat. Remplacé à mon souhait par l'escalope de veau. On passe donc d'un 5/20 pour 13,5€ à un 14/20 pour 18,5€ qui me seront facturés, ya pas de petites économies. Viande saisie cuite correctement, ratatouille mémère avec peu de poivrons, tant mieux. Confirmation d'un pâtissier dans la maison avec "pêche pochée à la lavande". Sobre, puissant, efficace. 15/20 pour 6€. Repas correct avec une belle volonté de travailler le produit frais. Mais de là à vous demander de prendre la voiture si vous habitez à plus de 15 kilomètres, non. Surtout si vous aimez l'aubergine.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café verre pas pris. Toilettes 15/20. Menu 15,5€ midi du mercredi au samedi. Menu 29€ dimanche midi et tous les soirs. Fermé mardi. Terrasses. Bar à vins.

Grande Rue
84240 **ANSOUIS**
Tél.04.90.09.85.90

CADENET

LES AROMATES

ΨΨΨ

L'été le village s'agite, l'hiver beaucoup moins. Jonathan Maiga comprendra vite la nécessité de capter le chaland hors de son diocèse, sans trop attendre l'aléatoire manne touristique. Avec 24 printemps aux derniers poireaux, ce jeune père de famille montre une belle maturité laissant presque croire à un manque de légèreté: erreur mes sieurs! Il rit, blague, plaisante… Sauf aux fourneaux et là mes petits canaris bleus, ça rigole plus. Voyez-le, au fond du resto dans sa cuisine ouverte aux yeux de tous, entre écumoire et louche suspendues à la hotte. Prix doux qui n'ont pas bougé d'un poil de kiwi, régularité dans les assiettes. Jonathan Maiga pourrait taquiner les étoiles, mais il cale sa belle cuisine en dessous de ses compétences, tranquille. Formé à l'école Bonneveine, Lou Coungoust à Lambesc, Pascal Ginoux aux Bories à Gordes… 15€ le midi, on applaudit! Et le soir… aussi! Menu 23€ avec 4 possibilités à chaque étage et en prime, du fromage! Même cuisine du marché réalisée avec des produits frais, cuisine bien campée dans son fauteuil provençal mais stimulée par sa culture du gastro. Intitulés simples mais recettes travaillées! Régalons-nous avec le "foie gras mi-cuit au cacao". Quand je dis nous, c'est que Mauricette tenait absolument à manger ici, je n'ai pas eu le choix, vous pensez bien. Foie gras onctueux et nature, saupoudré d'un cacao amer qui signe la recette. Servi avec le bon pain toasté, pas de brioche: bravo! 15/20. Moi qui déteste les carpaccios décongelés et spongieux, je vous conseille ardemment celui-ci "carpaccio de bœuf, trompettes de la mort". Un délice, viande en pleine forme, huile d'olive fruitée, copeaux de Parmesan et des champignons frais. Eux aussi! 15/20. Un morceau de bœuf rare: "langue de chat" pour Mauricette! Il s'agit du cœur de rumsteck à demander saignant. Très tendre et gouteux même si peu persillé. Sauce bien de saison, poêlée légumière, purée pomme de terre. 15/20. Belle portion mon "dos de lieu noir". Quel morceau! Je l'ai défeuillé jusqu'au bout! Cuit simplement, le poisson frais se suffit souvent à lui-même. 15/20. 23€ et un "duo de fromage" avec un peu de salade mâche et surtout un très bon pain. Nos deux desserts "baba au Grand Marnier et sa glace" et "tarte poire confite, sauce caramel au beurre salé" joue circulaire et sucre tiré. Presque des pâtisseries "boutique" adoubées de 15/20. C'est si bon une table du Luberon qui ne vous prend pas pour un pigeon. Mention spéciale pour ces dames-demoiselles au service. Une histoire de famille comme on aime!

Chef: Jonathan Maiga

Spécialités suivant saison: douillette de Mélusine. Tartare de magret à la mangue. Joue de bœuf confite. Bavarois pêche-abricot, croquant pralin.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Menus 15€ midi et 23€ soir. Ardoise du marché. Groupes 20. Terrasse ombragée en saison. Ouverture: se renseigner.

2 place du Tambour d'Arcole
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.35.35

SUR INTERNET...

CAVAILLON

LA BONNE FRANQUETTE

NT 00

Sûr que de l'extérieur, près de la voie ferrée et de cette route départementale bigrement empruntée par du routier, la zone n'est pas des plus engageantes. Devant cette vieille maison rénovée, des charrettes. C'est joli pour la photo, les charrettes. L'impression de revenir en arrière, je vous parle d'un temps que les moins de 20 ans, une bonne grand-mère aux fourneaux devant son piano. Sauf qu'il lui manque la partition. C'est fait, c'est fait. Le début: du bruit, beaucoup de bruit. Des clients refont les dossiers pro du jour ou le match de la veille, c'est suivant. Deux dames d'une grande amabilité vous attablent, poliment. Pas de carte, mais l'ardoise du jour: menu 16€ avec au choix, 4 entrées, 4 plats, 4 desserts. Ca rassure, les cartes courtes. Elles vous font espérer le meilleur, suppose le concentré d'efforts, éventuellement la filière locavore. "Pain d'aubergine coulis de tomates". Forme timbale démoulée et non tranche classique. On comprend vite pourquoi: gout comme texture… catastrophe! Une purée insipide, exonérée du moindre assaisonnement, aucune fermeté car bourrée de flotte. Sauce tomate brute d'ouvre-boite, acide. 5/20 parce je suis de bonne humeur. Enfin je l'étais. Après le calamiteux lever de rideau, j'ai un peu les chocottes avec le plat qui suit: "foie de veau persillé". Moins pire mais pas mieux. Le régime c'est demain: le foie nage dans du beurre fondu. Foie trop cuit, persillade partie en vacances. Les sauces, c'est comme le personnel, c'est plus comme avant, c'est toujours en vacances. La purée de pommes de terre est si mauvaise que j'aurai préféré de la poudre en sachet. C'est vous dire la misère. Des pommes de terre mixées avec l'eau de cuisson. 8/20. Dessert classique, les "profiteroles". Timbale chaude, crème anglaise chaude, chou chaud très "caramélisé" par une cuisson ardente au four. Un revisité déprimant à 10/20. "Des plats mijotés au bord du fourneau" que disait le site internet! La bonne blague! Toutefois, les clients du midi s'y bousculent. Au royaume des affamés aveugles les tickets-restos sont roi: peu d'alternatives dans le coin. La seule raison (avec le parking) pour en expliquer la surprenante fréquentation.

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café Lavazza 14/20. Toilettes pas vues. Menu 16€. Carte, parait-il. Ouvert le midi. Parking autour.

444 avenue de Cheval Blanc
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.46.91
http://labonnefranquette-cavaillon.fr/

...VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE

COTE JARDIN

ΨΨΨ

Un cuisinier naturellement créatif, qui cuisine comme poussent les arbres. Il regarde le monde avec un pinceau puis s'écoute, Karim Lebouachera. Fastoche. Début 2016, ce récent quadra né à Martigues pose sa besace à recettes sur le comptoir de cette jolie adresse du centre-ville. Quadra issu du terrain au destin singulier qui démontre (une fois encore) que l'aptitude n'est pas l'apanage des jeunes cuisiniers scolaires et formatés dans un milieu terriblement hiérarchisé, contrairement à ce que les émissions télé façon Top Chef voudraient faire croire. Bon sang que cette cuisine fait plaisir! Vivante, presque délurée et tellement en dehors des assiettes battues! De la prise de risque, et aucun maniérisme dans l'esthétique des plats: l'avantage du cuisinier expérimenté! Il sera des débuts du "Péron" à Marseille (aux côtés d'Emmanuel Perrodin), puis bref passage chez le voisin "l'Epuisette" où il appréciera le pâtissier Guy Condroyer. Juste avant la Corse, Porto-Vecchio: 4 étoiles Luxe. Retour dans les Cévennes (48) pour 4 années comme chef au "Château d'Ayres", puis à Lourmarin (84): "la Récréation". Absence de démonstratif pour prouver, recherche du plaisir du client. Plaisir qui se pointe avec le menu-carte 3 entrées/3 plats/3 desserts avec une "galette croustillante de pieds de cochon, langoustines poêlées sauce vierge". Galette sans tenue mais croyez bien que ça n'enlève rien au plaisir. Langoustines à la cuisson assurée, sauce vierge interprétée avec amandes et olives cassées, extra. 15/20 seulement car galette cabossée. Suivent les "ravioles de joues de bœuf cuites comme une daube, carottes fondantes et jus corsé". Voilà ce qu'est la cuisine! Pas de caviar! Pas de homard! Du produit simple magnifié par un savoir-faire! Bravo! Et ce jus noir puissant… c'est le diable! Vive le diaaable! 15,5/20. Dessert fruité, peu sucré, parfumé avec délicatesse: "soupe de clémentines confites à la cardamome, sorbet menthe fraiche". Presque parfait, évident 15/20. Menu-carte 31€ tenu sur 5 ou 6 semaines, formule et menu du midi en semaine qui nous épargne des banalités coutumières démoralisantes. Nappages en tissu blanc, formidable patio au calme quand la météo l'autorise, et puis un service au naturel plein de jeunesse et de bienveillance. Il ne reste plus qu'à consolider et confirmer après ce test arrivé très (trop?) tôt après ouverture. Très prometteur, un chef empêcheur de cuisiner en rond.

Chef: Karim Lebouachera

Spécialités: carte sur 4 à 6 semaines

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 12/20. Toilettes 15/20. Formule 15,5€ et menu 18€ midi du lundi au samedi sauf jours fériés. Menu-carte 31€. Patio ombragé. Parking aisé (sauf lundi jour de marché). Groupe 50. Fermeture: se renseigner.

49 rue Lamartine
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.33.58

RELAIS DES SAVEURS
ΨΨΨ

Faudrait pousser les murs! Mais Benito Bugallo n'est pas d'accord. Il préfère prendre plaisir à chouchouter sa vingtaine de clients qu'en aligner 200 pour celui de son banquier. On ne se refait pas. Ce volubile quinqua-vaillonais, enfant du pays amoureux de théâtre est loin d'être un perdreau de l'année dans l'art de la sauce et ses à côtés. Ecole hôtelière d'Avignon et apprentissage chez Toppin dont les gourmets de la ville ont un souvenir ému. Paris pour que jeunesse se fasse, le Luxembourg chez le célèbre traiteur Rommes… puis deux ans comme chef de cuisine au bord de l'eau en Corse: le poisson frais devient son dada! Années 90: chef aux Bories à Gordes, ce qui n'est pas rien. Bref. Il ouvre fin 2015 sa mignonne échoppe avenue de Verdun en se jurant que tous les porte-monnaie auront place à sa table, épatant dans sa vision humaniste. Eclairage doux, tables espacées et suffisamment larges pour être à l'aise, serviettes en tissu, une fleur à chaque table, service classique avec ses codes… Menu à 16€ avec choix le midi! J'vous jure! Aux p'tits soins le cobaye! Entrée avec "velouté au champignon façon cappucino"! Assiette creuse chaude! Très même! La quenelle de crème prend ses aises, j'y vais sur le bout de la cuillère sur la pointe des pieds sans me presser et même qu'après, j'ai saucé! Avec le pain maison! Oui m'sieur-dame! 15/20. Classique soigné encore, "émincé de lapereau à la graine de moutarde à l'ancienne". Sauce cossue: oignons, lardons et fruits secs. Ça sent bon le mijoté de l'hiver, la recette de grand-mère. Purée avec larmichette de pesto et flan de courgette. 15/20. 16€ le menu avec choix de dessert! Sans mousse au chocolat industrielle ni tarte au citron meringué de chez Picard! Promis! Mais un original "gratin de fruits frais au parfum de menthe"! Ananas, poire, kiwi sous le sabayon mentholé gratiné, ohé ohé! Parfait! 15/20. Alors mes cocos? Vous en pensez quoi? Attendez! J'ai pas fini! Ouvrez bien vos esgourdes! Benito Bugallo propose aussi une bouillabaisse… sur réservation! Et s'est fait spécialité de l'agneau du Luberon en croute. Vous me direz si vous aimez?

Chef: Benito Bugallo
Spécialités: bouillabaisse (sur réservation). Agneau du Luberon en croute. Douceur de foie gras de canard, mousse des Landes. Côte de veau en crépinette aux cèpes, fleur de thym. Surprise de bar braisé, garniture niçoise.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 15/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Formules 14€ et menu 16€ midi semaine. Formule 21€. Menu 25€ et menu 30€. Groupe 25. Ouvert midi du lundi au vendredi et les jeudi, vendredi et samedi soirs. Privatisation possible autres soirs. Exposition d'artistes locaux: peintres, photographes, plasticiens. Parking aisé (Verdun).
156 avenue de Verdun
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.91.61
http://lerelaisdessaveurs.fr

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU
ΨΨΨΨ

Le panorama des Alpilles au Ventoux est extra, mais la cuisine raconte de si belles choses qu'on n'a pas sorti nos pifs gourmands des assiettes! Ah! Quelle merveilleuse écriture de la cuisine! Des produits donnant le meilleur, poussés au bout des possibilités. Bon. En même temps Adrien Louis, récent trentenaire passé par quelques tables phares des Alpilles a été recruté par Sandrine et Philippe Gouven. Et pas tiré au sort à la kermesse annuelle de Frangipane-les-Sucettes! Toute l'équipe montre un souci maniaque du détail, une volonté à rester dans l'axe tracé: aucune impasse! L'habile menu-carte à 32€ qu'on a pris! Un modèle d'exceptionnel rapport qualité prix! Mauricette est sur un petit nuage! C'est vous dire s'il est costaud! "Velouté de courge longue de Nice, cromesquis de gambas au parfum de coriandre". La dame au chapeau vert croque le cromesquis et sauce religieusement le velouté! 16/20! Bzoum! Pas plus classique que le "risotto aux girolles et copeaux de Parmesan"! Entrée risquée par comparaison! Fameux, limpide. 15,5/20! Faut toujours se méfier des plats: comme ils arrivent après les entrées, les papilles sont déjà un peu saturées… Chuuut, les voilà… "Caille désossée à plat, duxelles de champignons, pousses d'épinards, jus de carcasse" et "filet de bar grillé, fenouil braisé, tapenade d'olives sur brioche toastée, eau de tomate montée au beurre". Mises en scène habilement pensées, rodées, structurées. Et anti plan-plan. Quand on entend "caille" au restaurant, on entend une cuisine datée, les pas du serveur sur la moquette et la clientèle du dimanche qui baille. Ici les assiettes sont vives, nerveuses. Et savoureuses puisque 16/20. Deux desserts différents aux mirettes: "déclinaison de coing: rôtie, en sabayon et quenelle de sorbet". Style déluré, qui prend ses aises sur toute la surface sans faire l'impasse sur la verticalité: biscuit, mousse, glace, émulsion, croquant, fruité, pâte… ya du monde au balcon! 16/20. L'opposé artistique avec la sagement circulaire mais un tantinet friponne "poire pochée, sablé noisette, glace caramel tonka". La glace se planque dans le fruit! Héhé! 16/20 encore! Plus beaucoup de temps pour évoquer la cossue carte des flacons équipées d'une douzaine de vins au verre dont les exceptionnels Condrieu Pagus Luminis 2013 (16,5/20) et le Côte-Rôtie Bellissima 2013 (16/20) de Louis Cheze. Service classique et discret, œil partout. Donne envie de revenir alors qu'on est pas encore parti! C'est vous dire les agapes!

Chef: Adrien Louis
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 18,5€ et 25€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 32€ et menu 45€. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Vue panoramique. Fermeture se renseigner.
Impasse de l'Alouette
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

ROBION

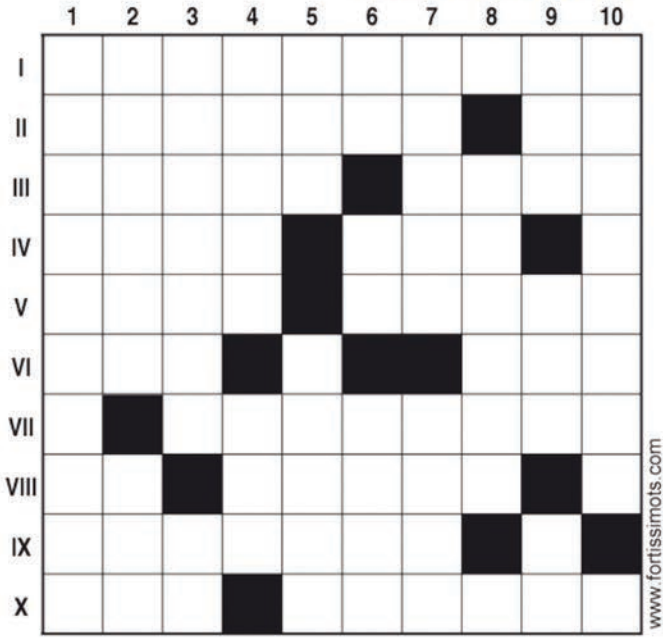
AU BŒUF QUI FUME
ΨΨ1/2

Une fille de restaurateurs bourguignons de la bonne école rencontre un boucher de métier recentré par goût sur l'art pâtissier. On doit se régaler à la maison. Mes p'tits lézards du Qatar, figurez-vous que le couple a repris la jolie boutique voilà peu. Grande terrasse les beaux jours et cheminée toute l'année. Service mené par Stéphanie Frémont d'une belle aisance classique, sans esbroufe. Pas du genre à téléphoner pendant le service, ni à vous envoyer la panière à pain dans le nez! Du rare dans un canton généralement dévolu à une prestation de salle approximative. Question cuisine, on attendait la catégorie depuis belle lurette dans le canton! Le patron-boucher est à la cheminée, barbe de mousquetaire et pic-feu prêt à en découdre avec les côtes de bœuf pour 2, entrecôte, onglet, filet de bœuf sauce morilles, carré d'agneau aux herbes, pluma de porc ibérique… et des plats canailles bien troussés pour tablées de copains qui rient en trinquant! Feuilleté d'écrevisses et homard, gratin de queues d'écrevisses sauce homardine, pied de cochon, terrine de bœuf au foie gras, rognon de veau grillé, tête de veau sauce gribiche! J'ignorais à quelle sauce j'allais être croqué vu que je tapais dans l'inconnu au bataillon! Je vise alors sagement le menu complet du midi à 21€, café compris. Avec une "salade d'asperges et truite fumée" bienvenue en cette chaude fin de printemps. D'autres bricoles non prévues dans le programme, radis, poivrons, tomates cerises et belles câpres: je prends! 14,5/20. La belle surprise est le plat, une "bavette d'aloyau "Black Angus" sauce échalote". Une portion pour chasseur de sanglier roumain, cuite comme demandée par Olivier Frémont. 280 grammes, sans trop me tromper. Gratin dauphinois parfait, un vrai. 15/20. Rafraichissante "coupe de fraises de Carpentras" pour clore, mais sans génie de cuisine, par définition. 14/20. Si vous avez loupé le début, je rappelle qu'Olivier Frémont est adepte de la pâtisserie: gâteau au chocolat et cerise Amarena, poire pochée au vin… Belle salle claire repensée dans un confort provençal contemporain, et flacons qui taquinent le local: Domaine de la Chapelle et Château Blanc (Ventoux) mais aussi de sérieux Côtes du Rhône. Le tout dans un rapport qualité prix intact, de quoi se réchauffer les côtelettes et la bonne humeur entre amis ou en famille. Très fréquentable, et plus si addiction au genre.
Chef: Olivier Frémont
Spécialités: cuissons au feu de bois et plats canailles
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Le Monde de Jace (Sarrians) 2,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,5€ et menu 21€ avec café midi semaine. Menu 27€. Carte. Fermé mardi et mercredi hors-saison. Fermé mardi midi et tout le mercredi en été. Groupes 50. Animation en semaine: se renseigner. Bar à vins dès 18h30. Patron motard.
450 avenue Aristide Briand
84440 **ROBION**
Tél.04.90.06.15.29
www.auboeufquifume.com

SI VOUS N'AVEZ PAS AIME CE NUMERO DU BOUCHE A OREILLE CELUI DE DECEMBRE 2016 SERA MIEUX.

BULLETIN D'ABONNEMENT PAGE 5

Les mots croisés de Mauricette



HORIZONTALEMENT

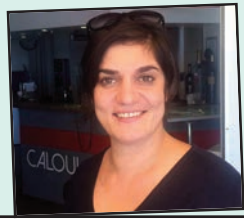
I. On est censé y manger mieux qu'en 1 vertical, mais ça n'est pas toujours vrai. **II.** Tête en l'air. Bientôt plus que 27. **III.** Gras sur les bonnes tables, en crise chez les gros mangeurs. Salé, en ce qui concerne l'addition. **IV.** Nation celtique. Pour appeler. **V.** Ouvrent les portes et les portées. Elle a une certaine pêche sur la carte. **VI.** Planté sur le parcours. Grugés. **VII.** Dans certaines gargotes, elles sont serrées autour de la table, à défaut d'être grillées. **VIII.** Quatuor romain. Déesse de la chasse. **IX.** Un classique de la cuisine italienne. **X.** Fournit des technocrates. Charnel.

VERTICALEMENT

1. Salle à manger. **2.** Le sésame pour entrer dans un célèbre petit livre rouge. Cuit à l'apéro. **3.** De bonnes occasions d'aller au restaurant. Possessif. **4.** Abattues. Presque adulte. **5.** Commune de l'île de Ré. Cuits comme des poulets. **6.** Bout de noeud. Onze à Marseille. Rendez-vous avec l'histoire. **7.** Il faut l'être assurément pour s'offrir une très bonne table. Acier chromé. **8.** Belle au dessert. **9.** Sans effets, mais pas forcément sur celui qui la regarde. Sifflée (la bouteille). Entendu à Marseille. **10.** Un endroit à manger dehors.

Solution de la grille 99 au prochain numéro ou sur www.le-bouche-a-oreille.com

MEILLEUR ACCUEIL



LAETITIA COHEN
LE CALOULAET
83 LE LAVANDOU

ARNAUD SOULIER
PATIN COUFFIN
83 TOULON

MARJORIE MORINO-SERES
FRENCH COMPTOIR
13 MARSEILLE

MATHIEU GENRE
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

REGINE LEGAY
LE CAMILLO
83 SANARY

OLIVIER CARLE
SO... MARSEILLE
13 MARSEILLE

OLIVIER LUISETTI
PASTIS & OLIVES
13 MARSEILLE

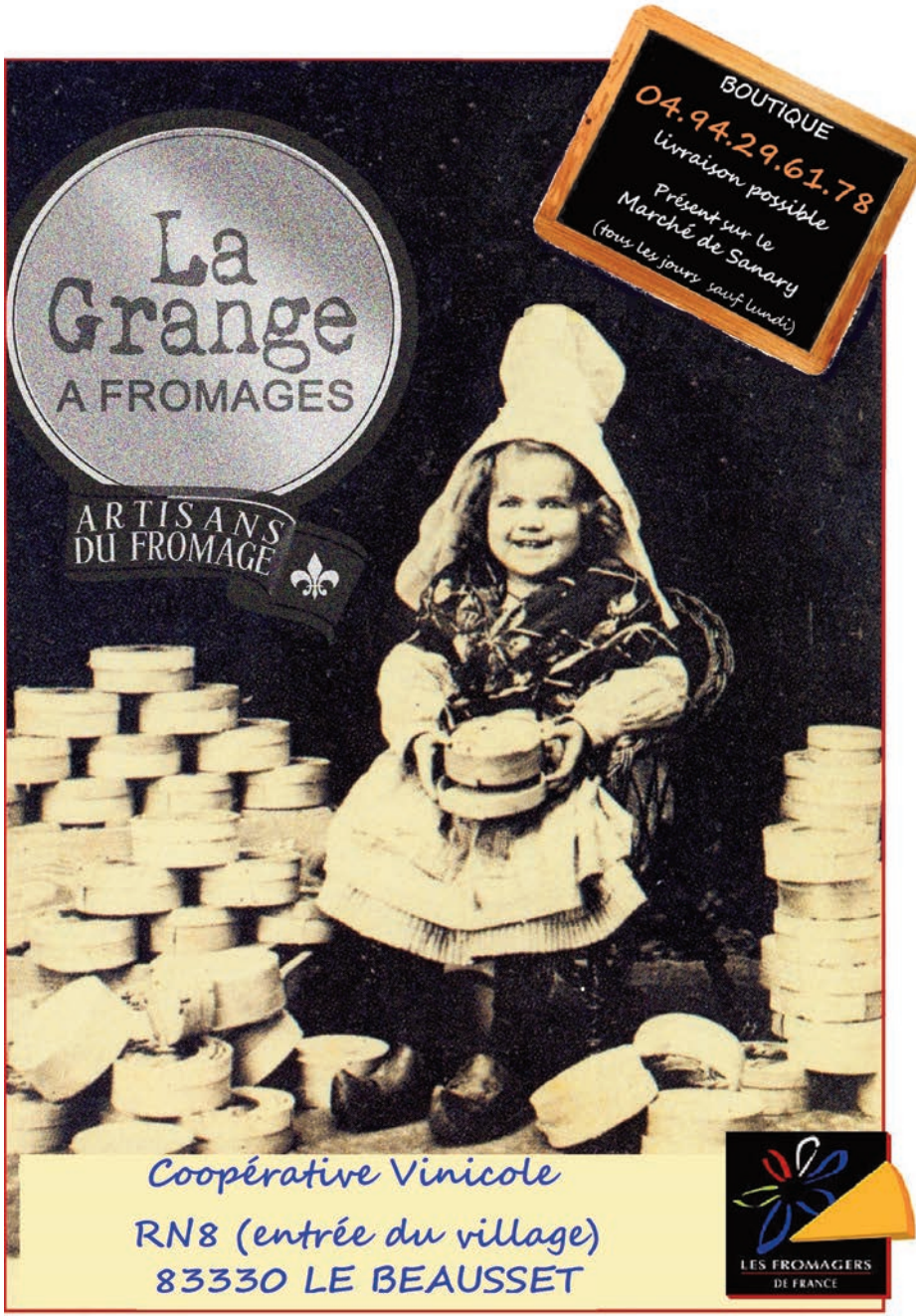
SONIA MUROLO
IOD'IN
13 ALLAUCH

PHILIPPE MARCO
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

SARAH ROCHE
L'ATELIER GOURMAND
13 VENELLES

SAMUEL LEGAY
LE CAMILLO
83 SANARY

SONIA GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO


BOUTIQUE
04.94.29.61.78
livraison possible
Présent sur le
Marché de Sanary
(tous les jours sauf lundi)
La Grange
A FROMAGES
ARTISANS
DU FROMAGE
Coopérative Vinicole
RN8 (entrée du village)
83330 LE BEAUSSET
LES FROMAGERS
DE FRANCE